

NV DIDDEN SA  
Gentsestwg 617-619 Chée de Gand  
Brussel 1080 Bruxelles



## Vijgen en dadels delicatessen

Art. n° 133006

Leverancier	Didden nv		
Adres van leverancier :	Genstesteenweg 617-619 1080 Brussel		
E-mail :	info@diddenfood.com		
Persoon te contacteren (Kwaliteit):	Pauline Regnier	Tél: 02/482.35.86	Fax: 02/468.25.16
Persoon te contacteren (Commercieel):	Joseph Vydt	Tél: 02/482.35.98	Fax: 02/468.25.16
Emergency line:			

**1. GEWICHT, VOLUME EN PRESENTATIE**

Netto Gewicht: 105 g

Volume:

Presentatie: transparante schaal

**2. PRODUCT KARAKTERISTIEKEN** biologisch product vegetarisch product kosher product**2.1 INGRÉDIËNTEN TE VERMELDEN OP DE VERPAKKING** (in dalende volgorde van gewicht)

VIJGEN (20%), DADELS (19%), SUIKER, WATER, WITTE WIJN (BEVAT : **SULFIETEN**), PORTO (BEVAT : **SULFIETEN**), AZIJN, BIETEROOD SAP, VERDIKKINGSMIDDELEN: PECTINE EN NATRIUMALGINAAT, SPECERIJEN, VOEDINGSZUUR : MELKZUUR.

**2.2 KARAKTERISTIEKEN VAN DE GRONDSTOFFEN** (in dalende volgorde van gewicht)

Grondstoffen	%	E nr	Oorsprong	Opmerkingen
Vijgen	20		Turkije	
Dadels	19		Tunesië	
Suiker			EG	
Water				
Witte wijn			EG	
Porto			EG	
Azijn			EG	
Bieterood sap			EG	
Pectine – Natriumalginaat		E440 – E401	EG	
Specerijen			China / Indonesie / Vietnam	
Melkzuur		E 270		

Aanwezigheid van geioniseerde ingrediënten: neen

Aanwezigheid van ingrediënten afkomstig van genetische gemodificeerde organismen: neen.

Toevoeging van micro-nutriënten: neen.

**3. HOUDBAARHEIDS TERMIJN**

Vervaldatum = productiedatum + 12 maanden

Gedrukt in : dag/maand/jaar

Gegarandeerde houdbaarheidstermijn bij de levering: 6 maanden minimum

Identificatie lot nummer/ fabrieks code: ENG.13.250

(Plaats van verpakken – jaar – dag van het jaar)

Localisatie houdbaarheidsdatum op de verpakking: op de schaal

De vervaldatum wordt op elke individuele verpakking gedrukt.

**4. HOUDBAARHEIDS CONDITIES**

T° bij levering : maximum +7°C

Opslagtemperatuur : maximum +7°C

Opslagvoorwaarden bij de consument : maximum +7°C

Opslagvoorwaarden bij de leverancier : maximum +7°C

Bewaart nog een maand in de koelkast, eens geopend. De verpakking na elke gebruik goed sluiten

**5. BESCHRIJVING**

Konfijt om met kaas te eten

**6. ORGANOLEPTISCHE KARAKTERISTIEKEN**

Smaak : vijgen, dadels, suiker, Porto

Kleur : Donker rood

Geur : Gekookte vijgen en dadels

Textuur : dik, niet vloeibaar

**7. BEREIDINGSWIJZE (consument)**

Klaar voor gebruik

**8. NUTRITIONELE SAMENSTELLING**

Per <input checked="" type="checkbox"/> 100 g / <input type="checkbox"/> 100 ml product	
Energetische waarde:	878 kJ (210 kcal)
Eiwitten:	1.1 g
Koolhydraten:	43.7 g
Waarvan suikers:	41 g
Vetten:	0.5 g
Waarvan verzadigd:	0.1 g
Voedingsvezels:	
Zout:	0.04 g
Theoretische <input checked="" type="checkbox"/> of analytische <input type="checkbox"/> waarden	

## **9. MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN**

Parameters	Standaard	Eenheid	Frequentie	Controle / analyse methode
Totale flora	1000/g	U.F.C	1 X/jaar	
Totale anaerobic flora	1000/g	U.F.C	1 X/jaar	
Lactische flora	100/g	U.F.C	1 X/jaar	
<i>E. Coli</i>	10/g	U.F.C	1 X/jaar	
Schimmels	100/g	U.F.C	1 X/jaar	
Gisten	100/g	U.F.C	1 X/jaar	
<i>Staphylococcus aureus</i>	10/g	U.F.C	1 X/jaar	
<i>Bacillus cereus</i>	10/g	U.F.C	1 X/jaar	

## **10. PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE**

Parameters	Standaard	Eenheid	Frequentie	Controle / analyse methode
pH	< 3.9		Elke batch	pH-meter

## **11. HACCP en TRACEERBAARHEID**

- HACCP : studie en uitwerking verricht door een externe consultant (Euroconsultants) in 1998.
- IFS Food gecertificeerd
- Totale traceerbaarheid van ontvangen grondstoffen/ingredienten tot eindproduct
- *Uitgevoerde controles:*
  - Op gebruikte grondstoffen: temperatuur, itegriteit verpakkingen, opslag (fifó,...)
  - Tijdens productie: juiste compositie, pH , organoleptische parameters
  - Op eindproduct: Gewicht en organoleptisch (iedere productie, microbiologie)

**12. LIJST der ALLERGENEN**

	Aanwezig	
	JA	NEE
1. Gluten		X
2. Schaaldieren		X
3. Eieren		X
4. Vis		X
5. Aardnoten		X
6. Soja		X
7. Melk (inclusief lactose)		X
8. Schaalvruchten		X
9. Selderij		X
10. Mosterd		X
11. Sesamzaad		X
12. Zwaveldioxide en sulfieten SO <sup>2</sup>	x	
13. Lupine		X
14. Weekdieren		X

Document opgesteld op: 11/09/2013  
en herzien op: 08/12/2014

door : Ludovic Sablon  
door : Pauline Regnier