

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



Mosterd GM

Art. nr 180712

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: 0475/960453	Fax: 02/468.25.16
Emergency line:			

1. GEWICHT, VOLUME EN PRESENTATIE

Netto Gewicht: 270 g

Volume : 250 ml

Presentatie: Karton van 12 bokalen

2. PRODUCT KARAKTERISTIEKEN biologisch product vegetarisch product kosher product2.1 INGRÉDIËNTEN TE VERMELDEN OP DE VERPAKKING (in dalende volgorde van gewicht)WATER, **MOSTERDZAADJES** (19%), AZIJN, ZOUT, SUIKER, KURKUMA2.2 KARAKTERISTIEKEN VAN DE GRONDSTOFFEN (in dalende volgorde van gewicht)

Grondstoffen	%	E nr	Oorsprong	Opmerkingen
Water				
Mosterzaadjes			EG	
Azijn			EG	
Zout			EG	
Suiker			EG	Biet
Kurkuma			India	

Aanwezigheid van geioniseerde ingrediënten: neen.

Aanwezigheid van ingrediënten afkomstig van genetische gemodificeerde organismen: neen

Toevoeging van micro-nutriënten: neen.

3. HOUDBAARHEIDS TERMIJN

Vervaldatum = productiedatum + 18 maanden

Gedrukt in : dag/maand/jaar

Gegarandeerde houdbaarheidstermijn bij de levering: 6 maanden minimum

Identificatie lot nummer: CH2-10- 126 A

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

Localisatie houdbaarheidsdatum op de verpakking: op de deksel

Wordt de vervaldatum op elke individuele verpakking gedrukt? ja

4. HOUDBAARHEIDS CONDITIES

T° bij levering : Kamer temperature (max 20°C)

Opslagtemperatuur : Kamer temperature (max 20°C)

Opslagvoorwaarden bij de consument : Kamer temperature(max 20°C)

Opslagvoorwaarden bij de leverancier : Kamer temperature (max 20°C)

Koeltransport met automatische temperatuurregistratie : ja

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

5. BESCHRIJVING

Product traditionele kruiden

6. ORGANOLEPTISCHE KARAKTERISTIEKEN

Smaak: medium sterke

Kleur: Helder geel

Geur: Fresh

Textuur: gladde, homogene

7. BEREIDINGSWIJZE (consument)

Traditioneel gebruik

8. NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Per <input checked="" type="checkbox"/> 100 g / <input type="checkbox"/> 100 ml product	
Energetische waarde:	474 kJ (113 kcal)
Eiwitten:	5 g
Koolhydraten:	6.7 g
Waarvan suikers:	2.5 g
Vetten:	7 g
Waarvan verzadigd:	0.4 g
Sel:	4.25 g
Theoretische <input type="checkbox"/> of <input checked="" type="checkbox"/> analytische waarden	

9. MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN

Parameters	Standaard	Eenheid	Parameters	Standaard

10. PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE

Parameters	Standaard	Eenheid	Frequentie	Controle / analyse methode
pH	< = 3.8		Elke productie	pH-meter

11. HACCP et 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 (fifo,...)
 - Tijdens productie: juiste compositie, pH , organoleptische parameters
 - Op eindproduct: Gewicht en organoleptisch (iedere productie, microbiologie)

12. LIJST der ALLERGENEN

1. Gluten		-	
2. Schaaldieren		-	
3. Eieren		-	
4. Vis		-	
5. Aardnoten		-	
6. Soja		-	
7. Melk (inclusief lactose)		-	
8. Schaalvruchten		-	
9. Selderij		-	
10. Mosterd	+		
11. Sesamzaad		-	
12. Zwaveldioxide en sulfieten SO ²		-	
13. Lupine		-	
14. Weekdieren		-	

+: aanwezigheid / -: afwezigheid

Document opgesteld op: 08/02/2011
En herzien op: 17/10/2014

door: Philippe Dricot
door: Laurent Perdaens