

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



SWEET MARTIQUE SAUS

Art. Nr: 101531 (3l)/ 101551(5l)/ 101561 (10l)

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

Volume: 10L/ 5L/ 3L

Presentatie : zwarte emmer + witte deksel

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

KOOLZAADOLIE, UIEN, SUIKER, **EIGEEL**, AZIJN, WATER, **MOSTERD** (WATER, **MOSTERDZAADJES**, AZIJN, ZOUT, SUIKER, KURKUMA), ANANAS, GROEN PAPRIKA, RODE PAPRIKA, COURGETTE, KNOFLOOK, SPECERIJEN (BEVAT : **MOSTERD**), KRUIDEN, **SOJA** EIWITTEN, VOEDINGSZUUR: MELKZUUR, VERDIKKINGSMIDDELEN: NATRIUMALGINAAT-PECTINE, CONSERVEERMIDDELEN: KALIUMSORBAAT.
BEVAT: EIEREN, SOJA, MOSTERD

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

Grondstoffen	%	E nr.	Oorsprong	Opmerkingen
Koolzaadolie			EG	GMO-vrij
Uien			EG	
Suiker			EG	
Eigeel			EG	Bevat eieren
Azijn			EG	
Water				
Mosterd			EG	Water, mosterdzaadjes, zout, azijn, suiker, kurkuma. Bevat mosterd
Ananas			Thailand	
Groen Paprika			China	
Rode Paprika			Spanje	
Courgette			Oezebekistan	
Knoflook			China	
Specerijen			Indonesië, Vietnam, India	Bevat mosterd
kruiden			EG	
Soja Eiwitten			EG	Bevat soja
Melkzuur		E 270	EG	
Natriumalginaat		E 401	EG	
Pectine		E 440	EG	
Kaliumsorbaat		E 202	EG	

Aanwezigheid van geïoniseerde ingrediënten: neen

Aanwezigheid van ingrediënten afkomstig van genetische gemodificeerde organismen: neen

Toevoeging van micronutriënten: neen.

3. HOUDBAARHEIDSTERMIJN

Vervaldatum = productiedatum + 12 maanden

Gedrukt in : dag/maand/jaar

Gegarandeerde houdbaarheidstermijn bij de levering: 3 maanden minimum

Identificatie lot nummer: LEO.06.285 (Plaats van verpakken – jaar – dag van het jaar)

Lokalisatie houdbaarheidsdatum op de verpakking: op de etiket

Wordt de vervaldatum op elke individuele verpakking gedrukt? ja

4. HOUDBAARHEIDSVOORWAARDEN

T° bij levering : tussen +2°C en +7°C

Opslagtemperatuur : maximum + 7°C

Opslagvoorwaarden op de verpakking aangegeven: maximum +7°C

Koeltransport met automatische temperatuurregistratie : ja

Bewaart nog 2 weeks in de koelkast, eens geopend. De verpakking na elke gebruik goed sluiten.

5. BESCHRIJVING

Geëmulgeerde zoete saus

6. ORGANOLEPTISCHE KARAKTERISTIEKEN

Smaak : olie, azijn, groenten, kruiden

Kleur : wit, met groene en rode stukjes (groenten)

Geur : olie, azijn, kruiden.

Textuur : vloeibaar maar niet lopend

7. BEREIDINGSWIJZE (consument)

Klaar voor gebruik.

8. NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Per <input checked="" type="checkbox"/> 100 g / <input type="checkbox"/> 100 ml product	
Energetische waarde:	2379 kJ (569 kcal)
Eiwitten:	1.8 g
Koolhydraten:	12.7 g
Waarvan suikers:	11.9 g
Vetten:	56.5 g
Waarvan verzadigd:	4.5 g
Zout:	0.76 g
Theoretische <input checked="" type="checkbox"/> of <input type="checkbox"/> analytische waarden	

9. MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN

Parameters	Standaard	Eenheid	Frequentie	Controle / analyse methode
Lactique flora	1 000/g	KVE	1 x/jaar	
<i>E. Coli</i>	10/g	KVE	1 x/jaar	
Schimmels	100/g	KVE	1 x/jaar	
Gisten	1 000/g	KVE	1 x/jaar	
<i>Staphylococcus aureus</i>	100/g	KVE	1 x/jaar	
<i>Salmonella spp.</i>	Afwezig in 25 g	KVE	1 x/jaar	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Afwezig in 25 g	KVE	1 x/jaar	

10. PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE

Parameters	Standaard	Eenheid	Frequentie	Controle / analyse methode
pH	< 3.7		Elke productie	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/ingrediënten tot eindproduct
- *Uitgevoerde controles* :
 - Op gebruikte grondstoffen : temperatuur, integriteit 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 : 03/04/2008
en herzien op : 08/12/2013

door: Philippe Dricot
door: Pauline Regnier