



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

Form Didden éd.A 06/2003

TARTAAR SAUS (Squeeze bottle 300ml)

Art. n° 194706

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

1. GEWICHT, VOLUME EN PRESENTATIE

Volume: 300 ml

Presentatie: Showdoos waarin 6 squeeze bottle, in doorzichtige plastic.

2. PRODUCT KARAKTERISTIEKEN

☐ biologisch product

☐ vegetarisch product

☐ kosher product

2.1 INGRÉDIENTEN TE VERMELDEN OP DE VERPAKKING (in dalende volgorde van gewicht)

koolzaadolie, water, **eigeel**, azijn, mosterd (water, **mosterd**zaadjes, azijn, zout, suiker, kurkuma), maïszetmeel, uien, peterselie, zout, kappertjes, verdikkingsmiddelen: guar gom en xanthaangom, conserveermiddelen: kaliumsorbaat en natriumbenzoaat, zuurteregelaar: natriumlactaat, antioxidant: EDTA, smaakversterker: mononatriumglutamaat.

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

Grondstoffen	%	E nr	Oorsprong	Opmerkingen
koolzaadolie			EC	
water			EC	
eigeel			Nederland	
azijn			Nederland	
mosterd			EC	
maïszetmeel			EC	
uien			India	
peterselie			EC	
zout			EC	
kappertjes			Turkije	
guar gom		E412	Denemarken	
xanthaangom		E415		
kaliumsorbaat		E 202	EC	
natriumbenzoaat		E211	EC	
natrium lactaat		E325	EC	
EDTA		E 385	Nederland	
mononatriumglutamaa t		E 622	EC	

Aanwezigheid van geïoniseerde ingrediënten: neen

Aanwezigheid van ingrediënten afkomstig van genetische gemodificeerde organismen; neen

3. HOUDBAARHEIDSTERMIJN

Vervaldatum = productiedatum + 12 maanden
Gedrukt in : dag/maand/jaar
Gegarandeerde houdbaarheidstermijn bij de levering: 6 maanden minimum
Identificatie lot nummer: CH1.11.285 C
(Plaats van verpakken – jaar – dag van het jaar- batch nummer)
Lokalisatie houdbaarheidsdatum op de verpakking: op de dop
De vervaldatum wordt op elke individuele verpakking gedrukt

4. HOUDBAARHEIDSVORWAARDEN

T° bij levering: kamer temperatuur
Opslagtemperatuur: kamer temperatuur (Max 20°C)
Opslagvoorwaarden bij de consument: in de koelkast bewaren na opening
Opslagvoorwaarden bij de leverancier: kamer temperatuur
Bewaart nog een maand in de koelkast, eens geopend. De verpakking na elke gebruik goed sluiten

5. BESCHRIJVING

Geëmulgeerde saus “tartaar”

6. ORGANOLEPTISCHE KARAKTERISTIEKEN

Smaak: olie, groenten, aromaten, azijn
Kleur: bleek wit, met stukjes groenten
Geur: azijn, groenten.
Textuur: emulsie, vloeibaar maar niet lopend

7. BEREIDINGSWIJZE (consument)

Klaar voor gebruik.

8. NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Per ☒ 100 g / ☐ 100 ml product	
Energetische waarde:	2357 kJ / 564 kcal
Eiwitten:	1.2 g
Koolhydraten:	3.8 g
Waarvan suikers:	0.1 g
Vetten:	60.1 g
Waarvan verzadigd:	4.7 g
Voedingsvezels:	
Zout:	0.98 g
Theoretische ☒ of 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</i> spp.	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	<= 3.9		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 : 10/03/2011
en herzien op : 08/12/2014

door : Catherine Labuche
door : Pauline Regnier