



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

PARTY SET

Art. n° 101566

Fournisseur	Didden		
Adresse du fournisseur :	Chaussée de Gand 617-619 1080 Bruxelles		
E-mail :	info@diddenfood.com		
Personne à contacter (Qualité):	Pauline Regnier	Tél: 02/482.35.86	Fax: 02/468.25.16
Personne à contacter (Commercial):	Joseph Vydts	Tél: 02/482.35.98	Fax: 02/468.25.16
Emergency line:			

Producteur :	IDEM		
Adresse du site de production:			
E-mail :			
Personne à contacter (Qualité):		Tél:	Fax:
Personne à contacter (Commercial):		Tél:	Fax:
Emergency line :			

1. POIDS, VOLUME ET PRESENTATION

Volume : 5 X 125 ml

Poids net : /

Présentation: carton de 4 set de 4sauces différentes (EAN : 15410951005283)

2. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

produit biologique

produit végétarien

produit kasher

<u>2.1 INGREDIENTS A MENTIONNER SUR L'EMBALLAGE</u> (par ordre décroissant de poids)
--

ANDALOUSE GRAND-MERE

HUILE DE COLZA, EAU, SUCRE, JAUNE D'ŒUF, VINAIGRE, MOUTARDE (EAU, GRAINE DE **MOUTARDE**, VINAIGRE, SEL, SUCRE, CURCUMA), CONCENTRÉ DE TOMATES, SAUCE ANGLAISE (EAU, SIROP DE GLUCOSE, VINAIGRE DE **MALT**, SEL, SUCRE, SAUCE SOJA [EAU, GRAINES DE **SOJA**, **BLÉ**, SEL], ARÔMES, EXTRAITS (OIGNONS, AIL [CONTIENT : **SOJA**], COLORANT E150A, PÂTE D'ANCHOIS [**ANCHOIS**, SEL, EAU, HUILE D'OLIVE, VINAIGRE], JUS DE CITRON CONCENTRÉ, ÉPICES, HUILE DE TOURNESOL), SEL, ÉPICES, PLANTES AROMATIQUES, OIGNONS, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, EXTRAIT DE PIMENT, ÉPAISSISSANT : GOMME DE GUAR ET DE XANTHANE, ACIDIFIANT : ACIDE LACTIQUE, COLORANT : EXTRAIT DE PAPRIKA, ANTIOXYDANT : EDTA.

BERNAISE GRAND-MERE

HUILE DE COLZA, EAU, JAUNE D'ŒUF, VINAIGRE À L'ESTRAGON, SUCRE, MOUTARDE (EAU, GRAINES DE **MOUTARDE**, VINAIGRE, SEL, SUCRE, CURCUMA), AMIDON DE MAÏS, SEL, RÉGULATEUR D'ACIDITÉ : LACTATE DE SODIUM, ESTRAGON, COLORANT : BÊTA-CAROTÈNE, ANTIOXYDANT : ACIDE CITRIQUE, ARÔME NATUREL D'ESTRAGON.

COCKTAIL GRAND-MERE

HUILE DE COLZA, EAU, SUCRE, CONCENTRÉ DE TOMATES, VINAIGRE, MOUTARDE (EAU, GRAINE DE **MOUTARDE**, VINAIGRE, SEL, SUCRE, CURCUMA), SEL, JAUNE D'ŒUF, WHISKY (1.4%) (CONTIENT : **GLUTEN**), AMIDON MODIFIÉ DE MAÏS, SAUCE ANGLAISE (EAU, SIROP DE GLUCOSE, VINAIGRE DE **MALT** (CONTIENT : **GLUTEN**), SEL, SUCRE, SAUCE SOJA [EAU, **SOJA**, **BLÉ**, SEL], ARÔMES, EXTRAITS (OIGNONS, AIL [CONTIENT **SOJA**], COLORANT E150A, PÂTE D'ANCHOIS [**ANCHOIS**, SEL, EAU, HUILE D'OLIVE, VINAIGRE], JUS DE CITRON CONCENTRÉ, ÉPICES, HUILE DE TOURNESOL), ÉPICES, ÉPAISSISSANT : GOMME DE GUAR ET DE XANTHANE, RÉGULATEUR D'ACIDITÉ : LACTATE DE SODIUM ET LACTATE DE POTASSIUM.

STEAK & GRILL GRAND-MERE

HUILE DE COLZA, EAU, JAUNES D'ŒUFS, MOUTARDE (EAU, GRAINES DE **MOUTARDE**, VINAIGRE, SEL, SUCRE, CURCUMA), HERBES ET ÉPICES (AIL, SARIETTE, ORIGAN, SAUGE, BASILIC, **CELERI**, POIVRE, PAPRIKA, ROMARIN, THYM, MARJOLAINE), VINAIGRE, OIGNON, SEL, CORRECTEUR D'ACIDITÉ : LACTATE DE SODIUM, ANTIOXYGÈNE : EDTA

2.2 CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES (par ordre décroissant de poids)

Matières premières	%	n° E	Origine	Remarques
Huile de colza			CE	Sans OGM
Ketchup			CE	
Jaune d'œufs			CE	Pasteurisé
Vinaigre			CE	
Vinaigre à l'estragon			CE	
Sucre			CE	Betterave
Moutarde			CE	Eau, graines de moutarde, sel, vinaigre, sucre, curcuma
Amidon modifié de maïs			CE	

Mélange d'épices et d'aromates			Inde, CE	Contient du céleri (pour la steak & grill)
Whisky			CE	
Sel			CE	
Sauce anglaise			CE	Contient gluten, soja et poisson
Cornichons			CE	
Oignons			CE	
Câpres			Turquie / Maroc	
Estragon			CE	
Lactate de sodium		E325	Chine	
Extrait de paprika			CE	
Extrait de poivre			CE	
Béta-carotène			CE	
Eau				
Gomme de guar		E412	CE	
Gomme de xanthane		E415	CE	
Extrait de piment			CE	
Sorbate de potassium		E202	CE	
Benzoate de sodium		E211	CE	
EDTA		E385	CE	

Présence d'ingrédients ionisés : non

Présence d'ingrédient(s) issu(s) d'un organisme génétiquement modifié : non

Addition de micro-nutriments : non

3. DUREE DE CONSERVATION

Date de péremption = date de production + 18 mois

Imprimé en : jour/mois/année

Durée de conservation du produit quand l'emballage est ouvert : 1 mois au frigo

Durée de conservation garantie à la livraison : 6 mois minimum

Explication du numéro de lot/ code de fabrication : CH2-08-126A

Site-année-jour-batch

Localisation de la date de péremption sur l'emballage : sur le couvercle + carton

La date de péremption est imprimée sur chaque emballage individuel

4. CONDITIONS DE CONSERVATION

T° de livraison : T° ambiante

Température de stockage: T° ambiante

Conditions de conservation chez le consommateur à indiquer sur l'emballage: T° ambiante (au frigo après ouverture)

Conditions de conservation chez le fournisseur: T° ambiante

Après ouverture, se conserve encore 2 semaines au réfrigérateur. Bien refermer le bocal après chaque utilisation.

5. MODE DE PREPARATION (consommateur)

Prêt à l'emploi

6. COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Per <input checked="" type="checkbox"/> 100 g / <input type="checkbox"/> 100 ml product				
	Andalouse	Béarnaise	Cocktail	Steak & Grill
Valeur énergétique:	2666 kJ (238 kcal)	24890 kJ (596 kcal)	2535 kJ (607 kcal)	2774 kJ (664 kcal)
Protéines:	1.6 g	1.1 g	0.7 g	1.8g
Glucides:	8.9 g	5.0 g	11.8 g	3.7 g
Dont sucre	7.1 g	3.3 g	9.9 g	0.5 g
Matières grasses:	66.1 g	62.4 g	61.4 g	71.2 g
Dont acides gras saturés :	5.0 g	4.9 g	4.5 g	5.6 g
Sel	1.45 g	1.3 g	1.88 g	1.21 g
Valeurs théoriques <input checked="" type="checkbox"/> ou analytique <input type="checkbox"/>				

7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Standard	Unité	Fréquence	Méthode de contrôle / analyse
Flore lactique	1 000/g	UFC	1x / an	
<i>E. Coli</i>	10/g	UFC	1x / an	
Moisissures	100/g	UFC	1x / an	
Levures	1 000/g	UFC	1x / an	
<i>Staphylococcus aureus</i>	100/g	UFC	1x / an	
<i>Salmonella</i> spp.	Abs. dans 25 g	UFC	1x / an	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Abs. dans 25 g	UFC	1x / an	

8. COMPOSITION PHYSICO-CHIMIQUE

Paramètres	Standard	Unité	Fréquence	Méthode de contrôle / analyse
pH	<= 3.7		Chaque production	pH-mètre

9. HACCP et TRACABILITE

- HACCP : étude et mise en place par un consultant externe (Euroconsultants) en 1998.
- BRC : certifié depuis mai 2004
- Traçabilité totale des matières premières au produit fini
- *Contrôles effectués* :
 - Sur les matières premières utilisées : température, intégrité emballages, stockage (fifo,...)
 - Pendant la fabrication : respect recette, pH , organoleptique
 - Sur le produit fini : Pondéral et organoleptique (chaque production), micro biologique

10. LISTE ALLERGENES

	Andalouse	Béarnaise	Cocktail	Steak & Grill
1. Gluten	+	-	+	-
2. Crustacés	-	-	-	-
3. Oeufs	+	+	+	+
4. Poisson	+	-	+	-
5. Arachides	-	-	-	-
6. Soja	+	-	+	-
7. Lait (inclus lactose)	-	-	-	-
8. Fruits à coques	-	-	-	-
9. Céleri	-	-	-	+
10. Moutarde	+	+	+	+
11. Graines de sésame	-	-	-	-
12. Anhydride sulfureux et sulfites	-	-	-	-
13. Lupin	-	-	-	-
14. Mollusques	-	-	-	-

+ : présence / - :absence

Document rédigé le: 22/01/2009
et remis à jour le: 8/12/2014

par: Catherine Labuche
par : Pauline Regnier