



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

Vijgenkonfijt 1.5 kg
(Art. nr 154701)

Leverancier	Didden nv		
Adres van leverancier :	Chaussée de Gand 617-619 1080 Bruxelles		
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 Vydts	Tél: 0475/960453	Fax: 02/468.25.16
Emergency line:			

1. GEWICHT, VOLUME EN PRESENTATIE

Netto Gewicht: 1.5 kg
Présentatie: zwarte schaal

2. PRODUCT KARAKTERISTIEKEN

☐ biologisch product

☐ vegetarisch product

☐ kosher product

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

VIJGEN (43%), SUIKER, WATER, AZIJN, BIETEROODSAP,
VERDIKKINGSMIDDELEN : PECTINE EN NATRIUMALGINAAT, VOEDINGSZUUR :
MELKZUUR, BEWAARMIDDEL : KALIUMSORBAAT.

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

Grondstoffen	%	E nr	Oorsprong	Opmerkingen
Vijgen	43		EC	
Suiker			EC	
Water				
Azijn			EC	
Bieterood sap		E 162	EC	
Pectine - Natriumalginaat		E440 – E401	EC	
Melkzuur		E270	China	
Kaliumsorbaat		E 202	China	

Aanwezigheid van geïoniseerde 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: 4 maanden minimum

Identificatie lot nummer/ fabrieks code: ENG.13.210

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

Localisatie houdbaarheidsdatum op de verpakking: op de schaal

Wordt de vervaldatum op elke individuele verpakking gedrukt? ja

4. HOUDBAARHEIDS CONDITIES

T° bij levering : maximum +7°C

Opslag temperatuur (en bij levering) : maximum +7°C

Opslagvoorwaarden bij de consument ,aan te geven op de verpakking: maximum +7°C

Opslagvoorwaarden bij de leverancier: maximum +7°C

Koel transport met automatische temperatuur registratie

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

5. BESCHRIJVING

Vijgenkonfijt bereid met verse vijgen.

6. ORGANOLEPTISCHE KARAKTERISTIEKEN

Smaak : vijgen, suiker

Kleur : Donker rood

Geur : Gekookte vijgen

Textuur : dik, niet vloeibaar

7. BEREIDINGSWIJZE (consument)

Klaar voor gebruik

8. NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Per ☒ 100 g / ☐ 100 ml product	
Energetische waarde:	808 kJ (193 kcal)
Eiwitten:	0.4 g
Koolhydraten:	51.1 g
Waarvan suikers:	49.8 g
Vetten:	0.1 g
Waarvan verzadigd:	0 g
Voedingsvezels:	
Zout:	0.1 g
Theoretische ☒ of analytische ☐ waarden	

9. MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN

Parameters	Standaard	Eenheid	Frequentie	Controle / analyse methode
Totale 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	
<i>Salmonella</i> spp.	Afw. in 25 g	U.F.C	1 X/jaar	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Afw. in 25 g	U.F.C	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/ingredienten 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

	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 ²		X
13. Lupine		X
14. Weekdieren		X

Document opgesteld op: 09/01/2006
en herzien op: 20/10/2014

door: Catherine Labuche
door: Laurent Perdaens