

DID Américain Préparé K 10L/1

DID Américain Préparé K 10L/1

Art n°	101601
EAN	5410951007501
Trade	DIDDEN

Fournisseur / Leverancier	Didden	
Adresse / Adres	Rue Auguste van Zandestraat 37 1080 Bruxelles / Brussel	
E-mail	info@diddenfood.com	
E-mail qualité / kwaliteit	quality@diddenfood.com	
Service qualité / Kwaliteitsdienst	Tél: +32 2 482 35 86	Fax: +32 2 468 25 16
Service commercial / Commerciële dienst	Tél: +32 2 482 35 80	

1. POIDS, VOLUME ET PRESENTATION / GEWICHT, VOLUME EN PRESENTATIE

Volume: 10 L

Présentation: seau
Presentatie: emmer

Présence de nanoparticules dans l'emballage: non
Aanwezigheid van nanodeeltjes in de verpakking: Nee

2. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT / PRODUCT KARAKTERISTIEKEN

☐ BIO ☐ végétarien / vegetarisch ☐ kosher

2.1 Ingrédients à mentionner sur l'emballage / Ingrediënten te vermelden op de verpakking

- Ingrédients : Huile de colza, eau, jaune d'**œuf**, sel, amidon, moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, sucre, épices), sauce anglaise (eau, sirop de glucose, vinaigre de **malt**, sel, sucre, graines de **soja**, **blé**, arômes naturels, extraits, **anchois**, huile d'olive, vinaigre, jus de citron, épices), vinaigre, oignons, épices, arôme naturel, épaississants: gommes de guar et de xanthane.

- Ingrediënten: Koolzaadolie, water, **eigeel**, zout, zetmeel, mosterd (water, **mosterdzaadjes**, azijn, zout, suiker, specerijen), engelse saus (water, glucosestroop, **mout** azijn, zout, suiker, **sojabonen**, **tarwe**, natuurlijke aroma's, extracten, ansjovis, olijfolie, azijn, citroensap, specerijen), azijn, uien, specerijen, natuurlijk aroma, verdikkingsmiddelen: guarpitmeel en xanthaangom.

2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n°E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Huile de colza / Koolzaadolie			Germany	
Eau / Water				
Jaune d'œuf / Eigeel			The Netherlands	
Sel / Zout			Germany	
Amidon / Zetmeel			France, Germany, Bulgaria, Croatia, Hungary, Italy, Romania, Poland, Serbia, Spain, Slovakia, Ukraine	
Moutarde / Mosterd			Belgique	
Sauce anglaise / Engelse saus			The Netherlands	
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Oignons / Uien			Egypt, India, China	
Epices / Specerijen			Peru, Indonesia, India, the Netherlands, France	
Gommes de guar et xanthane / Guarpitmeel en xanthaangom		E412, E415	Denmark	
Arôme naturel / Natuurlijk aroma			Spain	

Présence d'ingrédients ionisés: non.

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

Addition de micro-nutriments: non.

Aanwezigheid van geioniseerde ingrediënten: neen

Aanwezigheid van ingrediënten afkomstig van genetische gemodificeerde organismen: neen.

Toevoeging van micro-nutriënten: neen.

3. DUREE DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDSTERMIJN

DDM = date de production + 12 mois
THT = productiedatum + 12 maanden

Imprimé en: jour/mois/année

Gedrukt in: dag/maand/jaar

DDM garantie à la livraison = 6 mois
THT gegarandeerde bij de levering = 6 maanden

Numéro de lot :

Batchnummer :

CH1.16.319.A
ligne / lijn année / jaar numéro du jour batch
dag nummer

La DDM et le numéro de lot sont imprimés sur chaque emballage individuel
THT en batchnummer worden op elke individuele verpakking afgedrukt

4. CONDITIONS DE CONSERVATION / HOUDBAARHEIDSCONDITIONS

Température de livraison : maximum +7°C
Température de stockage : maximum +7°C
Conditions de conservation chez le fournisseur : maximum +7°C
Conditions de conservation chez le consommateur : maximum +7°C
Transport frigorifique avec enregistreur de température
Conditionné sous atmosphère protectrice

Temperatuur bij levering: maximum +7°C
Opslagtemperatuur: maximum +7°C
Opslagvoorwaarden bij de leverancier: maximum +7°C
Opslagvoorwaarden bij de consument: maximum +7°C
Koeltransport met automatische temperatuurregistratie
Verpakt onder beschermende atmosfeer

Après ouverture, à conserver 30 jours dans le frigo / Na opening, 30 dagen in de frigo bewaren.

5. COMPOSITION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g Gemiddelde voedingswaarden per 100 g		
Energie	2074	kJ
	504	kcal
Matières grasses / Vetten	53	g
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	4,4	g
Glucides / Koolhydraten	5	g
dont sucres / waarvan suikers	0,6	g
Protéines / Eiwitten	1,6	g
Sel / Zout	4,7	g

6. MODE DE PRÉPARATION (consommateur) / BEREIDINGSWIJZE (consument)

Prête à l'emploi / Klaar voor gebruik

7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (DDM) MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN (THT)

Paramètres / Parameters	Standard / Standaard	Fréquence / Frequentie
Flore totale / Totale flora	Counting (without standard)	1x / an - jaar
Flore lactique / Lactische flora	< 30 000 000 cfu/g	1x / an - jaar
Levures / Gisten	< 300 000 cfu/g	1x / an - jaar
Moisissures / Schimmels	No visible formation	1x / an - jaar
Enterobacteriaceae	< 3000 cfu/g	1x / an - jaar
E. coli	< 50 cfu/g	1x / an - jaar
Listeria monocytogenes	< 100 cfu/g	1x / an - jaar
Salmonella spp.	Abs. in 25g	1x / an - jaar

8. COMPOSITION PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE

Paramètres Parameters	Standard Standaard	Fréquence Frequentie	Méthode de contrôle / Controle methode
pH	3,8 - 4	1 x / batch	pH-mètre

9. ALLERGENES / ALLERGENEN

1.	Gluten	Gluten	☒
2.	Crustacés	Schaaldieren	☐
3.	Oeufs	Eieren	☒
4.	Poissons	Vis	☒
5.	Arachides	Aardnoten	☐
6.	Soja	Soja	☒
7.	Lait (y compris lactose)	Melk (inclusief lactose)	☐
8.	Fruits à coques	Schaalvruchten	☐
9.	Céleri	Selderij	☐
10.	Moutarde	Mosterd	☒
11.	Graines de sésame	Sesamzaad	☐
12.	Anhydride sulfureux et sulfites	Zwaveldioxide en sulfieten	☐
13.	Lupin	Lupine	☐
14.	Mollusques	Weekdieren	☐

Document rédigé le 13/06/2024
Document opgesteld op

par
door Benoit de Saint-Hubert

IMAGE / AFBEELDING

