

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



PAUWELS Belgian Pickles 2.3Kg

Art. n°138303

EAN	5410832401978
EAN (tray 3)	05410832070730
Merk	Pauwels

Leverancier	Didden nv		
Adres van leverancier :	Chaussée de Gand 617-619 1080 Bruxelles		
E-mail :	info@diddenfood.com		
Persoon te contacteren (Kwaliteit):	Jacques Dor	Tél: 02/482.35.86	Fax: 02/468.25.16
Persoon te contacteren (Commercieel):	Michèle Didden	Tél: 02/482.35.80	Fax: 02/468.25.16
Emergency line:			

1. GEWICHT, VOLUME EN PRESENTATIE

Gewicht: 2,3 KG

Presentatie: doorzichtige plastic fles met een rode dop.

2. PRODUCT KARAKTERISTIEKEN

biologisch product

vegetarisch product

kosher product

2.1 Ingrediënten te vermelden op de verpakking				
Water, 17% bloemkool, 12% augurken, 9% uien, suiker, azijn, mosterd (water, mosterd zaadjes, azijn, zout, suiker, specerijen), gemodificeerd zetmeel, dragon azijn, zout, specerijen, natuurlijk aroma, kleurstoffen: luteïne en beta-caroteen.				
2.2 Karakteristieken van de grondstoffen				
Grondstoffen	%	E nr.	Oorsprong	Opmerkingen
Water				
Bloemkolen	17		Nederland	
Augurken	12		Nederland	
Uien	9		Nederland, Frankrijk	
Suiker			België	
Mosterd			België	
Azijn			België	
Gemodificeerd zetmeel			Frankrijk	
Dragon azijn			Duitsland	
Zout			Duitsland	
Specerijen			Indonesië, Vietnam, India	
Luteïne		E161b	Denemarken	
Natuurlijk aroma			België	
Beta-caroteen		E160a	Duitsland	

Aanwezigheid van geioniseerde ingrediënten: neen

Aanwezigheid van ingrediënten afkomstig van genetische gemodificeerde organismen: neen.

Toevoeging van micro-nutriënten: neen.

3. HOUDBAARHEIDS TERMIJN

Vervaldatum = productiedatum + 12 maanden

Gedrukt in : dag/maand/jaar

Gegarandeerde houdbaarheidstermijn bij de levering: 6 maanden minimum

Identificatie lot nummer: LEO.16.366

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

Lokalisatie houdbaarheidsdatum op de verpakking: op de dop

De vervaldatum wordt op elke individuele verpakking gedrukt

4. HOUDBAARHEIDS CONDITIES

T° bij levering : Kamertemperatuur

Opslag temperatuur (en bij levering) : Kamertemperatuur

Opslagvoorwaarden bij de consument, aan te geven op de verpakking: Kamertemperatuur

Opslagvoorwaarden bij de leverancier: Kamertemperatuur

Koel transport met automatische temperatuur registratie: ja

Eens geopend, bewaart nog een maand in de koelkast.

5. BEREIDINGSWIJZE (consument)

Klaar voor gebruik

6. NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Gemiddelde voedingswaarden voor 100 g	
Energie	204 kJ 48 kcal
Vetten	< 0,5 g
- waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1 g
Koolhydraten	9,9 g
- waarvan suikers	6,4 g
Eiwitten	0,8 g
Zout	3,4 g
Theoretische <input checked="" type="checkbox"/> of analytische <input type="checkbox"/> waarden	

7. MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN (THT)

Parameters	Standaard	Eenheid	Frequentie
Totale flora	Comptage (sans norme)	U.F.C	1 X/jaar
Lactische flora	10 000 000/g	U.F.C	1 X/jaar
<i>E. Coli</i>	100/g	U.F.C	1 X/jaar
Schimmels	1000/g	U.F.C	1 X/jaar
Gisten	100 000/g	U.F.C	1 X/jaar
<i>Staphylococcus aureus</i>	500/g	U.F.C	1 X/jaar
<i>Salmonella</i> spp.	Abs. ds 25 g	U.F.C	1 X/jaar
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100/g	U.F.C	1 X/jaar

8. PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE

Parameters	Standaard	Eenheid	Frequentie	Controle / analyse methode
pH	< 3.5		Elke batch	pH-meter

9. 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

10. LIJST der ALLERGENEN

1. Gluten	<input type="checkbox"/>	8. Schaalvruchten	<input type="checkbox"/>
2. Schaaldieren	<input type="checkbox"/>	9. Selderij	<input type="checkbox"/>
3. Eieren	<input type="checkbox"/>	10. Mosterd	<input checked="" type="checkbox"/>
4. Vis	<input type="checkbox"/>	11. Sesamzaad	<input type="checkbox"/>
5. Aardnoten	<input type="checkbox"/>	12. Zwaveldioxide en sulfieten SO ²	<input type="checkbox"/>
6. Soja	<input type="checkbox"/>	13. Lupine	<input type="checkbox"/>
7. Melk (inclusief lactose)	<input type="checkbox"/>	14. Weekdieren	<input type="checkbox"/>

Document opgesteld op: 22/09/2016
En herzien op: 20/10/2016

door: Laurent Perdaens
door: Laurent Perdaens