

DID Sauce Burger squeeze 300ml/6

Art n°	121306
EAN	5410951081839
EAN-14	15410951014735
Trade	DIDDEN
Intrastat	21039090

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 Tél: +32 2 482 35 93	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: 300 ml

Présentation: Tray de 6 squeezees
Presentatie: Tray van 6 squeezees

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 : Eau, huile de colza, sucre, amidons modifiés, moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, sucre, épices), vinaigre, concentré de tomates, sauce anglaise (eau, sirop de sucre, vinaigre, sel, sucre, sauce soja (eau, **soja**, **blé**, sel), arôme naturel, extrait d'oignon, épices, extrait d'épices, pâte d'anchois (**anchois**, huile d'olive, vinaigre), livèche, extrait d'ail, jaune d'**œuf**, oignons, sel, arôme naturel, ail, épices, acidifiant: acide lactique, conservateur: sorbate de potassium, colorant: caramel ordinaire, épaississant: gomme xanthane, antioxydant: calcium disodium EDTA.

- Ingrediënten: Water, koolzaadolie, suiker, gemodificeerde zetmelen, mosterd (water, **mosterd**zaadjes, azijn, zout, suiker, specerijen), azijn, tomatenconcentraat, engelse saus (water, suikersiroop, azijn, zout, suiker, sojasaus (water, suikersiroop, azijn, zout, suiker, sojasaus (water, **sojabonen**, **tarwe**, zout), natuurlijke aroma's, uiextract, specerijen, specerijextract, ansjovispasta (**anchovis**, olijfolie, azijn), lavas, knoflookextract), **eigeel**, uien, zout, natuurlijk aroma, knoflook, specerijen, voedingszuur: melkzuur, conserveermiddel: kaliumsorbaat, kleurstof: karamel, verdikkingsmiddel: xanthaangom, antioxidant: calciumdinatrium-EDTA.

2.2 Caractéristiques des matières premières / Karakteristieken van de grondstoffen

Matières premières / Grondstoffen	%	n°E	Origine / Oorsprong	Remarques / Opmerkingen
Eau / Water			Belgium	
Huile de colza / Koolzaadolie			Germany	
Sucre / Suiker			Belgium	
Moutarde / Mosterd			Belgium	
Vinaigre / Azijn			Belgium	
Concentré de tomates / Tomatenconcentraat			Portugal, Egypt, Turkey	
Sauce anglaise / Engelse saus			Netherlands	
Jaune d'œuf / Eigeel			Netherlands	
Amidons modifiés / Gemodificeerd zemelen		E1442, E1450	France, China	
Oignons / Uien			India	
Sel / Zout			Germany, Netherlands	
Arôme naturel / Natuurlijk aroma			Belgium	
Acide lactique / Melkzuur		E270	Netherlands, China	
Sorbate de potassium / Kaliumsorbaat		E202	China	
Caramel ordinaire / Karamel		E150A	Belgium	
Gomme xanthane / Xanthaangom		E415	China, Belgium	
Épices / Specerijen			India	
Ail / Knoflook			China	
Épices / Specerijen			Spain	
Calcium disodium EDTA / Calciumdinatrium-EDTA		E385	Netherlands	

Présence d'ingrédients ionisés: non.

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

Addition de micro-nutriments: non.

Aanwezigheid van geïoniseerde 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

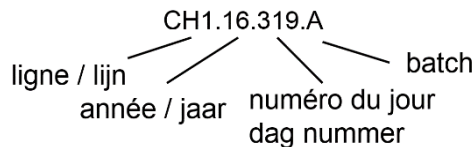
Imprimé en: jour/mois/année

Gedrukt in: dag/maand/jaar

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

Numéro de lot :

Batchnummer :



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

Conditions de conservation : température ambiante

Opslagvoorwaarden: kamertemperatuur

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	1021	kJ
	247	kcal
Matières grasses / Vetten	22	g
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	1,6	g
Glucides / Koolhydraten	12	g
dont sucres / waarvan suikers	6,2	g
Protéines / Eiwitten	0,8	g
Sel / Zout	1,3	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
Flore totale / Totale flora	Counting (without standard)
Flore lactique / Lactische flora	< 30 000 000 cfu/g
Enterobacteriaceae	< 3000 cfu/g
E. coli	< 50 cfu/g
Salmonella spp.	Abs. in 25g
Levures / Gisten	< 300 000 cfu/g
Moisissures / Schimmels	No visible mould formation
Listeria monocytogenes	< 100 cfu/g

8. COMPOSITION PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMISCHE COMPOSITIE

Paramètres Parameters	Standard Standaard	Fréquence Frequentie	Méthode de contrôle / Controle methode
pH	< 3,7	1 x / batch	pH-mètre

9. ALLERGENES / ALLERGENEN

1.	Céréales contenant du gluten	Gluten bevattende granen	<input checked="" type="checkbox"/>
2.	Crustacés	Schaaldieren	<input type="checkbox"/>
3.	Oeufs	Eieren	<input checked="" type="checkbox"/>
4.	Poissons	Vis	<input checked="" type="checkbox"/>
5.	Arachides	Aardnoten	<input type="checkbox"/>
6.	Soja	Soja	<input checked="" type="checkbox"/>
7.	Lait (y compris lactose)	Melk (inclusief lactose)	<input type="checkbox"/>
8.	Fruits à coques	Schaalvruchten	<input type="checkbox"/>
9.	Céleri	Selderij	<input type="checkbox"/>
10.	Moutarde	Mosterd	<input checked="" type="checkbox"/>
11.	Graines de sésame	Sesamzaad	<input type="checkbox"/>
12.	Anhydride sulfureux et sulfites	Zwaveldioxide en sulfieten	<input type="checkbox"/>
13.	Lupin	Lupine	<input type="checkbox"/>
14.	Mollusques	Weekdieren	<input type="checkbox"/>

Document rédigé le
Document opgesteld op 26/02/2026

par
door Benoit de Saint-Hubert