



Delino nv

't Walleetje 51 - 8300 Knokke-Heist (BELGIQUE)

Tel +32/50/60.38.72

Numéro d'autorisation AER/WVL/002390

Website www.delino.be

E-mail kwaliteit@delino.be

A. PRODUIT

Nom	Sweet Chili Wok & Dip saus 6x300 ml
	Sweet Chili Wok & Dip sauce 6x300 ml
Code	0400-DE
Code Intrastat	21039090
Description du produit	Sauce douce, relevée aux chilis et épices.
Usage	Snack, sauce à tremper, riz.
Echantillon	Manuel - échantillon est conservé jusqu'à la date d'échéance

B. DECLARATION D'INGREDIENTS (conforme le Règlement nr. 1169/2011/EC)

Déclaration	eau, sucre, vinaigre, poivron, épice, sauce de SOJA (contient FROMENT, GLUTEN), extrait de légume, amidon modifié, sel, stabilisants (gomme xanthane, alginate de sodium), arôme naturel, conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium).
-------------	---

C. CONSERVATION

Description	Valeur
Conserver entre	2°C - 26°C -- Na openen/Après ouverture/Nach dem Öffnen: 2°C - 7°C
Conservation	Date de production + 240 jours
Conservation min à la livraison	Date de livraison + 150 jours
Transport	Transport frigorifique

D. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Description	Valeur
Texture	Sauce liée
Couleur	Rouge avec garniture
Goût	Typique
Odeur	Typique

E. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE

Description	Valeur
pH	3,41 +/- 0,25

F. SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Description	Objectif lors de la production	Tolérance (production)
Taux total de germes	NA	NA
Levures	< 1.000 kve/g	< 10.000 kve/g
Moisissures	< 100 kve/g	< 1.000 kve/g
Enterobacteriaceae	NA	NA
E. coli	< 10 kve/g	< 50 kve/g
Staphylococcus aureus	NA	NA
Bacillus cereus	< 100 kve/g	< 1.000 kve/g
Bactéries lactiques	< 1.000 kve/g	< 10.000 kve/g
Listeria Monocytogenes	absent dans 25 g	absent dans 25 g
Salmonella	NA	NA

G. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g (CALCULE)

Valeurs calculées à base des données disponibles sur les matières premières.

Description	Valeur
Energie (kJ)	745 kJ
Energie (kcal)	175 kcal
Graisses	0,1 g
dont acides gras saturés	0,0 g
dont acides gras mono-insaturés	0,0 g
dont acides gras polyinsaturés	0,1 g
Glucides	42,7 g
dont sucres	40,7 g
Fibres alimentaires	0,2 g
Protéines	0,1 g
Sel	1,74 g
Humidité	53,8 g

H. LEGISLATION

Delino NV garantit que le produit est conforme à la législation Belge et Européenne actuelle.

I. CONTAMINATION PHYSIQUE

Description	Valeur
Verre	Contrôle visuel
Bois	Contrôle visuel
Métal	Contrôle visuel
Impureté typique du produit	Contrôle visuel
Vermine	Pest control

J. INFORMATION OGM (conformément au règlement (CE) nrs. 1829/2003 & 1830/2003)

Le fabricant garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire conformément au Règlement (CE) 1830/2003

K. IONISATION

Ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

L. EMBALLAGE

Type	Bouteille en PET	Net	
EAN	05412834994007	Longueur	
Méthode	Atmosphérique	Hauteur	198,00 MM
Remplissage	Automatique, volumétrique	Largeur	
Information de palette	6 emballages/carton, 47 cartons/couche x 5 couches = 235 cartons/palette	Diamètre	52,00 MM
Type de palette	PALETTE EN BOIS	Tare	0,03 KG

Suremballage

Type	O / L / P *	Tare	Longueur	Hauteur	Largeur
	6 / 282 / 1410	0,066 KG	158 mm	194 mm	106 mm

EAN SUREMBALLAGE	5412834004003
------------------	---------------

* 0 = nombre de colis; L = nombre d'emballages par couche; P = nombre d'emballages par palette

M. INFORMATION SUR L'ALLERGIE

Le tableau ci-dessous est basé sur les informations d'allergie de chaque ingrédient du produit fini ainsi que la contamination par exemple pendant le proces de fabrication.

+ Le produit fini contient l'allergène parce qu' au moins 1 ingrédient contient cet allergène.

- L'allergène n'est pas présent dans la recette du produit.

'?' Le produit peut contenir des traces de l'allergène parce qu'au moins 1 ingrédient contient des traces de l'allergène.

allergeen	+	-	?	allergeen	+	-	?
Gluten	X			Crustacés & coquillages		X	
Oeuf		X		Poisson		X	
Cacahuète		X		Soja	X		
Lait		X		Noix		X	
Céleri		X		Moutarde		X	
Sésame		X		Soufre et sulfite (E220-E228) >10 ppm		X	
Lupine		X		Mollusques		X	
Lactose		X					

N. FOTO



Delino déclare que la spécification a été rédigée sur base des données disponibles et ceci au mieux de nos capacités. Chaque utilisateur doit vérifier si le produit peut (légalement) être utilisé pour l'application prévue. Le contenu de ce document ne retient aucune garantie écrite.

En cas de changements des données au-dessus, Delino informera ces clients directs. Cette spécification est réputée acceptée en l'absence des remarques écrites endéans les 8 jours après l'envoi de la spécification.

Date: 05/03/25 (Versie: 10)

Signature:



Nom: Nicolas Derudder

Function: Manager Qualité