



FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Sauce Caesar Dressing**

DENOMINATION LEGALE : Sauce émulsionnée froide

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les salades et crudités.

NOS REFERENCES : K1-264

COMPOSITION DU PRODUIT : Eau, huile de colza (29.12 %), vinaigre, sucre, jaunes d'œufs (3.2 %), sel, extraits naturels (contient : **poisson**), amidon modifié, épaississant : gomme de xanthane, conservateur : sorbate de potassium, exhausteur de goût : glutamate de sodium, antioxydant : E385.
Peut contenir des traces de lait et de moutarde.

Toutes nos matières premières sont garanties sans O.G.M.

Nous garantissons l'absence de traitement ionisant pour l'ensemble de nos matières premières.

Nos produits sont en conformité avec les législations belge et européenne en vigueur.

ALLERGENES : poisson, jaunes d'œufs, lait, moutarde.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : homogène
Odeur : caractéristique, absence d'odeur étrangère
Goût : caractéristique
Hygiène : absence de corps étrangers

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH : 3.50 ± 0.20
Acidité totale (gHAc/kg): 16.12
% Matières sèches : 39.00 ± 5.00
Densité: 0.99 – 1.01

Dernière modification : 18/03/2020

Validation Responsable Qualité :

aW : 0.957 à 22.6 °C

DONNEES NUTRITIONNELLES :

Valeurs nutritionnelles moyennes		Pour 100 g
Energie	1208 KJ 289 Kcal	
Matières grasses	30.0 g	
- dont *AGS	2.4 g	
Glucides	4.0 g	
- dont Sucres	3.8 g	
Protéines	0.8 g	
Sel	2.4 g	
*Acides Gras Saturés.		

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES :

Mésophiles totaux à 30 °C < 100000 germes/g
Bactéries lactiques < 500 germes/g
Levures < 1500 germes/g
Moisissures < 1500 germes/g
Salmonelles : absence / 25 g
Staphylococcus aureus : < 10 germes / g
Listeria monocytogenes < 100 germes / 1 g (Règlement CE n°2073/2005)

CARACTERISTIQUES METROLOGIQUES :

Tous nos produits sont conditionnés en conformité avec la législation métrologique belge (cfr. A.R. 28/12/73).

D.L.U.O. : 12 mois

TYPES DE CONDITIONNEMENT :

- Pots PET 3L
- Seaux 3L PP
- Tube GM

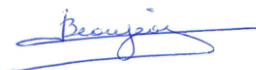
Tous nos matériaux d'emballage sont garantis d'aptitude au contact alimentaire (Règlement (CE) 1935/2004).

CONDITIONS DE STOCKAGE : Avant ouverture, se conserve à l'abri de la chaleur. Après ouverture, il est recommandé de conserver la sauce un mois maximum au réfrigérateur.

ETIQUETAGE : Tous nos produits sont étiquetés en conformité avec la législation européenne 2003/1830/CE, 1169/2011/CE, 1333/2008/CE, 1334/2008/CE.

Dernière modification : 18/03/2020

Validation Responsable Qualité :



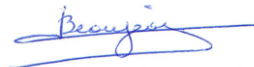
NORMES HACCP : Tous nos produits ont fait l'objet d'une analyse des risques qu'ils pourraient représenter pour la santé des consommateurs et de la façon de les maîtriser en conformité avec la législation européenne 178/2002/CE, 852/2004/CE, 853/2004/CE.

TRACABILITE : Toutes nos matières premières sont tracées ainsi que chaque produit fini (n°lot = D.L.U.O.).

DEFINITION DE L'UTILISATION ATTENDUE DU PRODUIT : peut être consommé à tout âge, par tout public.

Dernière modification : 18/03/2020

Validation Responsable Qualité :

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Beaujean', with a horizontal line underneath.