



FICHE TECHNIQUE

COLONA S.A.
ZI Au Fonds Râce 25,
4300 – Waremme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE	DENOMINATION LEGALE
Sauce Mexi Burger Référence K1-483	Sauce émulsionnée froide aux piments

CONSEILS D'UTILISATION
Accompagne les frites, les hamburgers et les grillades de viandes.
DEFINITION DE L'UTILISATION ATTENDUE DU PRODUIT
peut être consommé à tout âge, par tout public.

COMPOSITION DU PRODUIT (Cfr. 2011/1169/UE)
Huile de colza (70%), eau, piments Jalapenos (6%), vinaigre, jaunes d'œufs (5%), moutarde de Dijon (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : disulfite de potassium), dextrose, sel, extrait naturel de chili, acidifiant : acide citrique, antioxydant : extraits de romarin.

ALLERGENES (cfr 2011/1169/UE)	présent comme ingrédient
1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	NON
2. Crustacés et produits à base de crustacés	NON
3. Œufs et produits à base d'œufs	OUI
4. Poissons et produits à base de poissons	NON
5. Arachides et produits à base d'arachides	NON
6. Soja et produits à base de soja	NON
7. Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	NON
8. Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits	NON
9. Céleri et produits à base de céleri	NON
10. Moutarde et produits à base de moutarde	OUI
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	OUI
13. Lupin et produits à base de lupin	NON
14. Mollusques et produits à base de mollusques	NON

Dernière modification 20/04/2022
Validation Responsable Qualité





FICHE TECHNIQUE

COLONA S.A.
ZI Au Fonds Râce 25,
4300 – Wareme
Belgique

VALEURS NUTRITIONELLES par 100g (Cfr 2011/1169/UE)		
Énergie	2647	kJ
	643	kcal
Matières grasses dont Acides Gras Saturés (AGS)	69	g
	5.0	g
Glucides dont Sucres	4.8	g
	1.9	g
Fibres alimentaires	< 0.5	g
Protéines	1.4	g
Sel (sodium x 2.5)	0.93	g

GMO (Cfr. 2003/1829/UE & 2003/1830/UE). Ne contient pas d'organisme génétiquement modifié, n'est pas produit à partir de matériel génétiquement modifié. N'est pas soumis aux exigences supplémentaires d'étiquetage des organismes génétiquement modifiés.

IONISATION (Cfr. 1999/2/UE & 1999/3/UE). N'est pas traité par ionisation. Ne contient pas d'ingrédients ionisés.

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE	
Aspect	Homogène
Odeur/Gout	Caractéristique
Hygiène	Absence corps étrangers

CARACTERISTIQUE PHYSICO CHIMIQUE	
pH	3.60 ± 0.20
% Matière sèche	76.00 ± 2.00
Acidité Totale	6.60 ± 1.00

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE		
Mésophiles totaux à 30°C	< 100 000 cfu/g	ISO 4833-1
Levures & Moisissures	< 1500 cfu/g	BRD-07/05-09/01
Bactéries lactiques	< 500 cfu/g	ISO 15214
Staphylococcus aureus	< 1000 cfu/g	ISO 6888.2
Entérobactéries	< 1000 cfu/g	BRD-07/24-11/13
E. coli	< 10 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonelles	Abs/25g	BRD-07/06-07-4
Listeria monocytogenes	< 100 cfu/g (cfr 2073/2005/UE)	BRD-07/10-04/05

CARACTERISTIQUES METROLOGIQUES. Tous nos produits sont conditionnés en conformité avec la législation métrologique belge cfr **A.R. 28/12/1973**

DDM (= n° lot) : 12 mois.

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

Dernière modification 20/04/2022
Validation Responsable Qualité





FICHE TECHNIQUE

COLONA S.A.
ZI Au Fonds Râce 25,
4300 – Waremme
Belgique

TYPE DE CONDITIONNEMENT. Tous nos matériaux d'emballage sont garantis d'aptitude au contact alimentaire (Cfr. *1935/2004/UE, 10/2011/UE* concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés au contact direct avec des denrées alimentaires)

<i>TOP DOWN</i>	<i>300mL – 500mL</i>
<i>TOP DOWN GAMME PRO</i>	<i>800mL</i>

Dernière modification 20/04/2022
Validation Responsable Qualité

