



## FICHE TECHNIQUE

NOM DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

NOM DU PRODUIT : **MAYO SNACK DRESSING**

PAYS DE FABRICATION : Belgique

SITE DE FABRICATION : Waremmes

NOS REFERENCE : K2-175

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile végétale (46,47 %), eau, vinaigre, moutarde (3,8% : eau, graines de moutarde, sel, vinaigre, curcuma), stabilisateurs : amidon modifié de maïs-gomme de xanthane, jaunes d'œufs, dextrose, sel, acidifiant : glucono delta lactone, conservateur: sorbate de potassium, antioxydant :EDTA, colorant : $\beta$ -carotène.

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.

ALLERGENE : Moutarde, jaunes d'œufs.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH :  $3.40 \pm 0.20$   
% Matières sèches :  $58 \pm 3.0$   
densité: 0.94  
% Glucides : 3.9 %  
% Lipides : 50 %  
% Protides (N x 6.25) : 1.4 %

Dernière modification : 03/04/2007  
- Mayo snack 1 -

### 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 : absence / 1 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).

VALEURS ENERGETIQUES : 450 Kcal/100g ou 1877 KJ/100g

D.L.U.O : 12 mois

### TYPES DE CONDITIONNEMENT :

- Seaux PP 10L
- Seaux PP 5L
- Seaux PP 3L
- BIB 2x4 L

Tous nos matériaux d'emballage sont garantis d'aptitude au contact alimentaire.

CONDITIONS DE STOCKAGE : Conservation dans l'emballage d'origine fermé à température ambiante (sauf information contraire précisée sur l'emballage).

Le produit se conserve un mois au réfrigérateur après ouverture.

ETIQUETAGE : Tous nos produits sont étiquetés en conformité avec la législation européenne 2003/89/CE, 2003/1830/CE, 2005/26/CE

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 les principes de l'A.R. du 07/02/97.

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

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