



FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Sauce Samourai**

DENOMINATION LEGALE : Sauce émulsionnée froide aux piments.

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les kebabs, frites et autres snacks.

NOS REFERENCES : K1-067 – F009

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (76.95 %), jaunes d'œufs (6.8 %), purée de piments (4 %) (piments rouges, sel, acidifiant : E260, conservateur: E211), vinaigre, eau, **moutarde**, sel, épices, arôme, conservateur : E202, colorant : extrait de paprika, antioxydant : E385 (49.9 mg/kg).

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 : Jaunes d'œufs, moutarde.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH : 3.80 ± 0.20
% Matières sèches : 83.00 ± 2.00
Acides totaux (gHAc/kg): 5.50 ± 1.00
Densité : 0.94

DONNEES NUTRITIONNELLES :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes		Pour 100g
Energie	2955 KJ 719 Kcal	
Matières grasses dont *AGS	79.0 g 6.0 g	
Glucides dont Sucres	0.7 g 0.1 g	
Protéines	1.2 g	
Sel	2.1 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 : 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).

D.L.U.O. : 12 mois (sauf pour les sachets : 9 mois)

TYPES DE CONDITIONNEMENT :

- Bocaux en verre de 250 ml (poids net = 235 g) - Tubes GM 840 g et 500 ml
- Poche de 4 L - Seaux PP 1L, 3L, 5L, 10L
- Pots PET 3L - Squeeze / Top Down 300 ml
- Sachet 500 x 10ml

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 avec un maximum de 27 °C (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.U.O.).

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