



FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Sauce garni avec herbes**

DENOMINATION LEGALE : Sauce émulsionnée froide aux câpres.

CONSEILS D'UTILISATION : Une sauce pour préparer les steaks tartares.

NOS REFERENCES : K1-43

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (69.67 %), eau, jaunes d'**œufs** (6 %), sel, câpres (2.8 %), vinaigre, purée de tomates, blancs d'**œufs**, purée de piments, arômes naturels (contient : **anchois**), acidifiants : E575-E330, conservateur : E202, stabilisateur : E415, exhausteurs de goût : E621-E635, épices, antioxydants : E300-E385-E392, colorant : E160c.
Peut contenir des traces de **lait** et **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 : Jaunes d'œufs, blancs d'œufs, poisson, peut contenir des traces de moutarde et de lait.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : homogène

Odeur : caractéristique, absence d'odeur étrangère

Goût : caractéristique

Hygiène : absence de corps étrangers

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES :

Mésophiles totaux à 30 °C < 100000 germes/g

Bactéries lactiques < 1500 germes/g

Levures < 1500 germes/g

Moisissures < 500 germes/g

Salmonelles : absence / 25 g

Dernière modification : 25/07/2013

-GAH p1 -

Staphylococcus aureus : <10 /g
Listeria monocytogenes < 100 germes / 1 g (Règlement CE n°2073/2005)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH : 3.85 ± 0.20
% Matières sèches : 80.00 ± 2.00
% Acides totaux : 5.00 ± 1.00

DONNEES NUTRITIONNELLES :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes		Pour 100g
Energie	2747 KJ 668 Kcal	
Matières grasses	72.5 g	
dont *AGS	5.5 g	
Glucides	1.6 g	
dont Sucres	0.2 g	
Protéines	2.3 g	
Sel	3.5 g	
*Acides Gras Saturés.		

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

MODE D'EMPLOI : 300 g de sauce pour 1 kg de viande

TYPES DE CONDITIONNEMENT :

- Seaux PP 5L

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.C.).

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