



FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremmes
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Oignons rôtis**

DENOMINATION LEGALE : Oignons frits

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les salades, les crudités et les hamburgers.

PAYS DE FABRICATION : Pays-Bas

EXIGENCES AUX MATIERES PREMIERES :

Le produit vient des oignons d'origine Allium cepa L. Des contrôles sont effectués durant la culture.

PRODUCTION :

La production s'effectue dans des conditions hygiéniques et un contrôle de la qualité est réalisé quotidiennement par le laboratoire. Les oignons sont garantis sans addition d'antioxydant, colorant ou conservateur. Le processus de fabrication ne comprend pas de radiation ionisée. L'oxyde éthylénique et le dioxyde de soufre ne sont pas non plus utilisés. Le produit fini est garanti sans pesticides.

COMPOSITION DU PRODUIT : oignons (76%), huile de palme, farine de **blé** (gluten), sel.

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

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

L'huile de palme utilisée est certifiée RSPO

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

ALLERGENES : Blé, gluten.

DLUO : 12 mois

Dernière modification : 06/09/2017

Validation Responsable Qualité :



STANDARDS DE QUALITE :

- corps étrangers d'origine végétale (pelure,...) : max. 1,5%
- particules noires : max. 1%
- coupe < 2.5 mm : max. 20 %
- couleur : or-brun / brun clair
- humidité : 3.3 % ± 0.5
- acides gras libres : < 1 %
- indice de peroxyde : <10 meq/kg

CONDITIONNEMENT : Carton avec 10 sachets de 500 g.
Carton avec 12 pots plastiques PP de 100 g

VALEUR NUTRITIVE PAR 100 G :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes		Pour 100g
Energie		2450 KJ
		590 Kcal
Matières grasses		44.0 g
	dont *AGS	21.0 g
Glucides		40.0 g
	dont Sucres	9.0 g
Protéines		6.0 g
Sel		1.2 g
*Acides Gras Saturés.		

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES :

TPC : < 1000 / g.
Levures : < 500 / g.
Moisissures : < 500 / g.
E-Coli : < 100 / g.
Streptocoques faecalis : < 100 / g.

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 : 06/09/2017
Validation Responsable Qualité :