



FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Sauce Tartare**

DENOMINATION LEGALE : Sauce émulsionnée froide aux cornichons.

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les fondues, les grillades de viandes et de poissons.

NOS REFERENCES : K1-295 - F150

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (75.1 %), jaunes d'œufs (6.8 %), eau, cornichons (5 %) (cornichons, eau, vinaigre, sel), vinaigre, **moutarde** de Dijon, extraits naturels et aromates (contient : **blé, céleri, soja**), sel, acidifiant : acide citrique, sucre, oignons, exhausteur de goût : glutamate de sodium, conservateurs : E202 – E211, antioxydant : E385 (73 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, céleri, blé (gluten), soja

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : homogène

Odeur : caractéristique, absence d'odeur étrangère

Goût : caractéristique

Hygiène : absence de corps étrangers

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH : 3.20 ± 0.20

Aides totaux (gHAc/kg): 9.65 ± 0.30

% Matières sèches : 82.00 ± 5.00

aW= 0.933 à 22 °C

Dernière modification : 19/03/2020

Validation Responsable Qualité :

DONNEES NUTRITIONNELLES :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes		Pour 100g
Energie	2913 KJ	708 Kcal
Matières grasses	77.5 g	
dont *AGS	5.9 g	
Glucides	1.5 g	
dont Sucres	0.7 g	
Protéines	1.2 g	
Sel	1.3 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 : < 10 germes / 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

TYPES DE CONDITIONNEMENT :

- Poche de 4L
- Pots PET 3L
- Bocaux en verre de 250 ml
- Seaux 3L, 5L, 10L
- Tubes GM 855 g et 500 ml
- SQUEEZE / TOP DOWN 300 ml

Tous nos matériaux d'emballage sont garantis d'aptitude au contact alimentaire (Règlement (CE) 1935/2004).

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

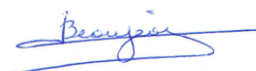
ETIQUETAGE : Tous nos produits sont étiquetés en conformité avec la législation européenne 2003/1830/CE, 1169/2011/CE, 1333/2008/CE, 1334/2008/CE.

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 la législation européenne 178/2002/CE, 852/2004/CE, 853/2004/CE.

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

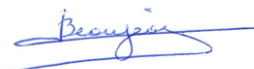
Dernière modification : 19/03/2020

Validation Responsable Qualité :



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

Dernière modification : 19/03/2020
Validation Responsable Qualité :

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Beaujeu', with a horizontal line underneath.