



FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Sauce Thai Chili**

DENOMINATION LEGALE : Sauce au chili avec édulcorant d'origine naturelle

CONSEILS D'UTILISATION : A servir avec les apéritifs.

NOS REFERENCES : K1-308

COMPOSITION DU PRODUIT : Eau, sucre, vinaigre, purée de tomates (3.35 %), amidon modifié, arômes, sel, herbes et épices (dont 0.2 % de chili), acidifiant : acide citrique, conservateurs : E202 – E211, édulcorant : glycoside de stéviol, colorant : extrait de paprika.

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 : Aucun.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : homogène

Odeur : caractéristique, absence d'odeur étrangère

Goût : caractéristique

Hygiène : absence de corps étrangers

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH : 3.30 ± 0.20

Acides totaux (gHAc/kg): 10.00 ± 2.00

% Matières sèches : 46.00 ± 3.00

DONNEES NUTRITIONNELLES :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes		Pour 100g
Energie	739 KJ	177 Kcal
Matières grasses	0.1 g	
dont *AGS	0.0 g	
Glucides	43.6 g	
dont Sucres	40.8 g	
Protéines	0.3 g	
Sel	1.2 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

TYPES DE CONDITIONNEMENT :

- Pots PET 3L
- Tubes GM 900 g et 500 ml

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.U.O.).

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