



## FICHE TECHNIQUE

NOM DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

NOM DU PRODUIT : SAUCE CHEEZY EASY

DEFINITION DU PRODUIT : Une sauce onctueuse à base de fromage.

PAYS DE FABRICATION : Belgique

SITE DE FABRICATION : Waremmes

NOS REFERENCES : K2-320

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile végétale (74 %), jaunes d'œufs, eau, moutarde (eau, graines de moutarde, sel, vinaigre, curcuma), vinaigre, extraits naturels et aromates, sucre, sel, arôme fromage, colorant : extrait de paprika, extrait de romarin.

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 : Jaunes d'œufs, moutarde.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : homogène

Odeur : caractéristique, absence d'odeur étrangère

Goût : caractéristique

Hygiène : absence de corps étrangers

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH :  $3.80 \pm 0.20$

% Acides totaux :  $4.85 \pm 1.00$

% Matières sèches : 79.7

% sel :  $1.51 \pm 0.10$

% Glucides : 1.03

% Lipides : 76.1

% Protides (N x 6.25) : 1.56

Dernière modification : 12/02/2008

- Cheezy easy1 -

### 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).

VALEURS ENERGETIQUES : 695 Kcal/100g ou 2859 KJ/100g

D.L.U.O. : 12 mois

### TYPES DE CONDITIONNEMENT :

- Tube PP 950 ml
- Pots PET 3L

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.C.).

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