



COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25  
B-4300 Waremmes  
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Sauce Ch'Biloute**

DENOMINATION LEGALE : Sauce émulsionnée froide aux oignons.

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les sandwichs.

NOS REFERENCES : K1-339

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (49.4 %), sucre, vinaigre, eau, **moutarde** (eau, graines de moutarde, sel, vinaigre, curcuma), purée de tomates, jaunes d'**œufs** (3.3 %) (jaunes d'œufs, sel, sirop de glucose), oignons (3 %), sel, extraits naturels, acidifiant : acide citrique, stabilisateur : gomme xanthane, arôme de fumée, antioxydant : E385 (59 mg/kg), colorants : extrait de paprika –  $\beta$ -carotène.

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 :  $3.37 \pm 0.20$

% Matières sèches :  $72.3 \pm 2.00$

Acides totaux (gHAc/kg):  $11.62 \pm 2.00$

densité: 1.01

## VALEURS NUTRITIONNELLES :

<b>Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes</b>		Pour 100g
Energie	2199 KJ	532 Kcal
Matières grasses	50.6 g	
dont *AGS	3.7 g	
Glucides	17.4 g	
dont Sucres	15.8 g	
Protéines	1.7 g	
Sel	2.1 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 :

- Tube GM 909 g et 500ml
- 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 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.U.O.).

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