



FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Sauce Barbecue Dressing**

DENOMINATION LEGALE : Sauce sucrée à la purée de tomates avec édulcorant d'origine naturelle.

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne tous les snacks de poulet (chicken dips).

NOS REFERENCE : K1-333 ST

COMPOSITION DU PRODUIT : Sucre (39 %), eau, vinaigre, purée de tomates (10 %), amidon modifié, extraits naturels et aromates, sel, acidifiant: acide citrique, stabilisant : gomme de xanthane, arôme de fumée, édulcorant d'origine naturelle : glycoside de stéviol (0.03 %).

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 : absence

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

% Matières sèches : 50.3 ± 5.00

VALEURS NUTRITIONNELLES :

Valeurs nutritionnelles moyennes		Pour 100 g
Energie	799 kJ 188 kcal	
Matières grasses	<0.4 g	
- dont *AGS	0.0 g	
Glucides	47.0 g	
- dont Sucres	39.0 g	
Protéines	<1.5 g	
Sel	2.8 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 :

- Tubes 500 ml
- Seaux PP 5l
- 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.