



FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **MAYOSNACK** ou **MAYONNAISE ALLEGEE**
EN MATIERES GRASSES

DENOMINATION LEGALE : Sauce émulsionnée froide à la moutarde.

NOS REFERENCES : K2-175

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (46.47 %), eau, vinaigre, **moutarde** (3.8% : eau, graines de moutarde, sel, vinaigre, curcuma), stabilisateurs : amidon modifié -gomme de xanthane, jaunes d'**œufs** (2.3 %), dextrose, sel, acidifiant : glucano-delta-lactone, conservateur : sorbate de potassium, antioxydant : E385, colorant : caroténoïdes.

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 : moutarde, jaunes d'œufs.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : homogène
Odeur : caractéristique, absence d'odeur étrangère
Goût : caractéristique
Hygiène : absence de corps étrangers

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH : 3.40 ± 0.20
% Matières sèches : 58 ± 3.0
Acidité totale (gHAc/kg) : 5.76 ± 0.20
Densité: 0.94
% sel (via sodium) : 1.20

Dernière modification : 19/03/2020

Validation Responsable Qualité :

DONNEES NUTRITIONNELLES :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes		Pour 100g
Energie	1877 KJ 450 Kcal	
Matières grasses	50.0 g	
dont *AGS	3.5 g	
Glucides	3.9 g	
dont Sucres	1.3 g	
Fibres alimentaires	< 0.5 g	
Protéines	1.4 g	
Sel	1.5 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 :

- Seaux PP 3L, 5L, 10L
- BIB 2x4 L
- Pot PET 3L
- Tube GM
- Distributeur 100% jetable Duck 5,1L

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

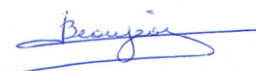
CONDITIONS DE STOCKAGE : Avant ouverture, se conserve à l'abri de la chaleur. Après ouverture, il est recommandé de conserver la sauce un mois maximum au réfrigérateur.

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.

Dernière modification : 19/03/2020

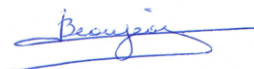
Validation Responsable Qualité :



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.

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

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