



## FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25  
B-4300 Waremme  
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **SAUCE BIGGY BURGER**  
**SAUCE BIGBURGER**

DENOMINATION LEGALE : Sauce émulsionnée froide aux cornichons.

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les hamburgers.

NOS REFERENCES : K1-330

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (53.5 %), sucre, cornichons (8.9 %), eau, vinaigre, jaunes d'**œufs** (4.8 %), **moutarde** (eau, graines de moutarde, sel, vinaigre, curcuma), sel, extraits naturels et aromates, amidon modifié, oignon, colorant:  $\beta$ -carotène, antioxydant : 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 : œufs, moutarde.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH :  $3.50 \pm 0.20$   
% Matières sèches :  $71 \pm 4.00$   
Acidité totale (gHAc/kg): 8.33

## VALEURS NUTRITIONNELLES :

Valeurs nutritionnelles moyennes		Pour 100 g
Energie	2255 KJ	547 Kcal
Matières grasses	55.0 g	
- dont *AGS	4.2 g	
Glucides	12.6 g	
- dont Sucres	10.9 g	
Protéines	1.2 g	
Sel	2.4 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 850 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 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.