



FICHE TECHNIQUE

NOM DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

NOM DU PRODUIT : **Sauce Brasil**

DEFINITION DU PRODUIT : Sauce tomatée, sucrée avec un léger goût de curry.

NOS REFERENCE : K1-338

PAYS DE FABRICATION : Belgique

SITE DE FABRICATION : Waremmé

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile végétale (50.57 %), sucre, vinaigre, purée de tomates, eau, moutarde (eau, graines de moutarde, sel, vinaigre, curcuma), jaunes d'œufs (jaunes d'œufs, sel, sirop de glucose), extraits naturels, curry, acidifiant : acide citrique, antioxydant : extrait de romarin, colorant : E160a.

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 : 3.33 ± 0.20
% Matières sèches : 71.9 ± 5.00
Acidité totale (gHAc/kg): 13.34 ± 5.00
% Sel : 1.05 ± 0.30

Dernière modification : 04/07/2011
Sauce Brasil

% Glucides : 22.96
% Lipides : 45.5
% Protides (N x 6.25) : 2.06

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 : 510 Kcal/100g ou 2109 KJ/100g

D.L.U.O. : 12 mois

TYPES DE CONDITIONNEMENT :

- Pots PET 3L
- Tubes GM 936g et 500ml

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.

Dernière modification : 04/07/2011
Sauce Brasil