



FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Mayonnaise Restauration**

DENOMINATION LEGALE : Mayonnaise

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les frites, les salades et crudités.

NOS REFERENCES : K2-9

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (80 %), eau, jaunes d'œufs (6.2 %), vinaigre, **moutarde**, sel, dextrose, stabilisateur: gomme de cellulose, conservateur: sorbate de potassium, colorant : caroténoïdes, arôme.

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 : jaunes d'œufs, moutarde.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH : 4.0 ± 0.20
% Matières sèches : 85.8 ± 3.00
Humidité: 14.2 %
Acidité totale (en gHAc / kg) : 3.47
Densité: 0.94

Dernière modification : 19/03/2020

Validation Responsable Qualité :

DONNEES NUTRITIONNELLES :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes		Pour 100g
Energie	3142 KJ	764 Kcal
Matières grasses	84.0 g	
dont *AGS	6.1 g	
Glucides	0.4 g	
dont Sucres	0.4 g	
Protéines	1.4 g	
Sel	1.05 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 5L
- Seaux PP 10L

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.

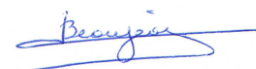
ETIQUETAGE : Tous nos produits sont étiquetés en conformité avec la législation européenne 2003/1830/CE, 1169/2011/CE, 1333/2008/CE, 1334/2008/CE.

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.

TRACABILITE : Toutes nos matières premières sont tracées ainsi que chaque produit fini (n°lot = D.L.U.O.).

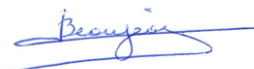
Dernière modification : 19/03/2020

Validation Responsable Qualité :



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.