



## FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25  
B-4300 Waremme  
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Mayonnaise**

DENOMINATION LEGALE : Mayonnaise.

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

NOS REFERENCES : K2-317

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (79.2 %), eau, jaunes d'**œufs** (6.1 %), vinaigre, **moutarde** (eau, graines de moutarde, sel, vinaigre, curcuma), sel, dextrose, conservateur : sorbate de potassium, stabilisateur : E412, 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  
Odeur : caractéristique, absence d'odeur étrangère  
Goût : caractéristique  
Hygiène : absence de corps étrangers

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH :  $4.0 \pm 0.20$   
Acidité totale (gHAc/kg) : 3.87  
% Matières sèches :  $85.8 \pm 3.00$   
% Humidité relative: 14.2  
Densité: 0.94

## DONNEES NUTRITIONNELLES :

<b>Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes</b>		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	1.1 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 (sauf pour les sachets : 9 mois)

## TYPES DE CONDITIONNEMENT :

- Poche de 4L
- Tubes GM 830 g et 500 ml
- Sachet 10 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.