



FICHE TECHNIQUE

NOM DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

DENOMINATION COMMERCIALE : **Mayonnaise Traiteur**

DENOMINATION LEGALE : Mayonnaise

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

PAYS DE FABRICATION : Belgique

SITE DE FABRICATION : Waremmé

NOS REFERENCES : K1-1

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (80 %), eau, jaunes d'œufs (7.5 %), vinaigre, **moutarde**, sel, dextrose, stabilisateur : gomme de cellulose, conservateur : sorbate de potassium, 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

acidité totale (gHAc/kg): 4.3

Humidité relative: 14.2 %

densité: 0.94

DONNEES NUTRITIONNELLES :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes		Pour 100g
Energie	3088 KJ	751 Kcal
Matières grasses	83.0 g	
dont *AGS	6.2 g	
Glucides	0.4 g	
dont Sucres	0.4 g	
Protéines	1.2 g	
Sel	1.0 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 :

- Seaux PP 5L
- Seaux PP 10L

Tous nos matériaux d'emballage sont garantis d'aptitude au contact alimentaire.

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 2003/89/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.