



## FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25  
B-4300 Waremmes  
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : SAUCE HANNIBAL

DENOMINATION LEGALE : Sauce émulsionnée froide aux oignons rôtis.

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les snacks fritures et les viandes.

NOS REFERENCES : K1-315 / F159

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (50.5 %), sucre, vinaigre, eau, jaunes d'œufs (4.5 %), purée de tomates, **moutarde** (eau, graines de moutarde, sel, vinaigre, curcuma), oignons rôtis (2.5 %) (oignons, huile de palme, farine de **blé**, sel), oignons, extraits naturels et aromates, colorant: extrait de paprika, sel, acidifiant: acide citrique, conservateurs: E202 – E211, extrait naturel oignon, amidon modifié, stabilisateur: E415.

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, blé, gluten.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : homogène

Odeur : caractéristique, absence d'odeur étrangère

Goût : caractéristique

Couleur : orange

Hygiène : absence de corps étrangers

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH :  $3.50 \pm 0.20$

Acides totaux (gHAc/kg):  $14.80 \pm 2.00$

% Matières sèches :  $69.10 \pm 4.00$

## DONNEES NUTRITIONNELLES :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes		Pour 100g
Energie	2164 KJ	524 Kcal
Matières grasses	50.8 g	
dont *AGS	4.0 g	
Glucides	14.7 g	
dont Sucres	8.7 g	
Protéines	2.1 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 :

- Pots PET 3L
- Bocal verre 250 ml
- Tubes GM 850 g et 500 ml
- Squeeze / Top Down 300 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.