



FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **SAUCE BARBECUE DRESSING**

DENOMINATION LEGALE : Sauce sucrée à la purée de tomates.

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne tous les snacks de poulet (chicken dips).

NOS REFERENCE : K1-307

COMPOSITION DU PRODUIT : Purée de tomates (35.5 %), eau, sucre (17.8 %), vinaigre, sel, amidon modifié, extraits naturels et aromates, arôme de fumée, acidifiant : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium.

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 : absence

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : homogène

Odeur : caractéristique, absence d'odeur étrangère

Goût : caractéristique

Hygiène : absence de corps étrangers

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH : 3.50 ± 0.20

% Matières sèches : 37.00 ± 5.00

Acidité totale (gHAc/kg): 30.00 ± 5.00

Densité : 1.18

VALEURS NUTRITIONNELLES :

Nutrition fact	Per 100 g
Energy	464 KJ 111 Kcal
Total fat	0.1 g
Saturated fat	0.0 g
Total carbohydrate	26.5 g
Sugars	23.5 g
Protein	1.1 g
Salt	3.9 g

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 :

- Pots PET 3L
- Tube HDPE GM 900 g
- SQUEEZE / TOP DOWN 300 ml
- Sachet 10g

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.