

## FICHE TECHNIQUE



COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25  
B-4300 Waremmes  
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Sauce Ch'Biloute**

DENOMINATION LEGALE : Sauce émulsionnée froide aux oignons.

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les sandwichs.

NOS REFERENCES : K1-339

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (49.4 %), sucre, vinaigre, eau, **moutarde** (eau, graines de moutarde, sel, vinaigre, curcuma), purée de tomates, jaunes d'**œufs** (3.3 %) (jaunes d'œufs, sel, sirop de glucose), oignons (3 %), sel, extraits naturels, acidifiant : acide citrique, stabilisateur : gomme xanthane, arôme de fumée, colorants : extrait de paprika – caroténoïdes.

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : homogène

Odeur : caractéristique, absence d'odeur étrangère

Goût : caractéristique

Hygiène : absence de corps étrangers

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH :  $3.37 \pm 0.20$

% Matières sèches :  $72.3 \pm 2.00$

Acides totaux (gHAc/kg):  $11.62 \pm 2.00$

densité: 1.01

Dernière modification : 18/03/2020

Validation Responsable Qualité :

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Beaujean', with a horizontal line underneath.

## VALEURS NUTRITIONNELLES :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes		Pour 100g
Energie	2199 KJ 532 Kcal	
Matières grasses dont *AGS	50.6 g 3.7 g	
Glucides dont Sucres	17.4 g 15.8 g	
Protéines	1.7 g	
Sel	2.1 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 : < 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 :

- Tube GM et 500ml
- Pots PET 3L
- Top Down 300 ml

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.

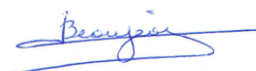
ETIQUETAGE : Tous nos produits sont étiquetés en conformité avec la législation européenne 2003/1830/CE, 1169/2011/CE, 1333/2008/CE, 1334/2008/CE.

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.).

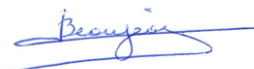
Dernière modification : 18/03/2020

Validation Responsable Qualité :



DEFINITION DE L'UTILISATION ATTENDUE DU PRODUIT : peut être consommé à tout âge, par tout public.

Dernière modification : 18/03/2020  
Validation Responsable Qualité :

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Beaujean', with a horizontal line underneath.