



## FICHE TECHNIQUE

NOM DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

NOM DU PRODUIT : **Sauce Tartare**

DEFINITION DU PRODUIT : Une émulsion crémeuse, blanchâtre avec des marquants verts (persil et céleri) et des cornichons.

NOS REFERENCES : K1-295

PAYS DE FABRICATION : Belgique

SITE DE FABRICATION : Waremmes

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile végétale (75,14 %), jaunes d'œufs, eau, cornichons (cornichons, eau, vinaigre naturel d'alcool, sel), extraits naturels et aromates, moutarde de Dijon, sel, acidifiant : acide citrique, sucre, oignons, exhausteur de goût : glutamate de sodium, conservateurs : E202 – E211, antioxydant : EDTA, vinaigre. (contient : gluten, céleri, soja).

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, céleri, gluten, soja

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : homogène

Odeur : caractéristique, absence d'odeur étrangère

Goût : caractéristique

Hygiène : absence de corps étrangers

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH :  $3.20 \pm 0.20$

% sel :  $1.30 \pm 0.20$

% acides totaux :  $2.40 \pm 3.00$

% Matières sèches :  $82.00 \pm 5.00$

Dernière modification : 04/02/2008

-Tartare 1 -

% Glucides : 1.50  
% Lipides : 77.50  
% Protides (N x 6.25) : 1.20

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES :

Mésophiles totaux à 30 °C < 100000 germes/g  
Bactéries lactiques < 500 germes/g  
Levures < 1500 germes/g  
Moississures < 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).

VALEURS ENERGETIQUES : 708 Kcal/100g ou 2913 KJ/100g

D.L.U.O. : 12 mois

TYPES DE CONDITIONNEMENT :

- Poche de 4L
- Pots PET 3L
- Pots PET 2L
- Seaux 3L
- Seaux 5L
- Seaux 10L
- Tubes 950 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 (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.C.).

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