



## FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25  
B-4300 Waremme  
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Sauce Sweet Barbecue**

DENOMINATION LEGALE : Sauce sucrée à la purée de tomates avec édulcorant d'origine naturelle.

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

NOS REFERENCE : K1-333 ST

COMPOSITION DU PRODUIT : Sucre (39 %), eau, vinaigre, purée de tomates (10 %), amidon modifié, extraits naturels et aromates, sel, acidifiant: acide citrique, stabilisant : gomme de xanthane, arôme de fumée, édulcorant : glycoside de stéviol (0.03 %).

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 :  $3.20 \pm 0.20$

% Matières sèches :  $50.3 \pm 5.00$

Acidité totale (gHAc/kg):  $16.73 \pm 5.00$

aW=0.884 à 18.6 °C

Dernière modification : 18/03/2020

Validation Responsable Qualité :

VALEURS NUTRITIONNELLES :

Valeurs nutritionnelles moyennes		Pour 100 g
Energie	799 kJ	188 kcal
Matières grasses	<0.4 g	
- dont *AGS	0.0 g	
Glucides	47.0 g	
- dont Sucres	39.0 g	
Protéines	<1.5 g	
Sel	2.8 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 :

- Tubes 500 ml
- Seaux PP 5l
- Poche de 4 L

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.

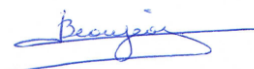
ETIQUETAGE : Tous nos produits sont étiquetés en conformité avec la législation européenne 2003/1830/CE, 1169/2011/CE, 1333/2008/CE, 1334/2008/CE.

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.).

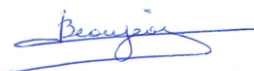
Dernière modification : 18/03/2020

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.