



FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : SAUCE AMERICAINE

DENOMINATION LEGALE : Sauce émulsionnée froide aux légumes.

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les snacks frites.

NOS REFERENCE : K1-14

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (26 %), eau, purée de tomates, vinaigre, légumes (6.3 %) (oignons, carottes, **céleris**), sel, jaunes d'**œufs** (2.3 %), sucre, amidon, acidifiant : acide lactique, épice, exhausteur de goût : glutamate de sodium, conservateurs : E202 – E211, arômes, colorant : extrait de paprika, stabilisant : gomme guar, antioxydant : E385 (66 mg/kg).

Peut contenir des traces de moutarde.

Toutes nos matières premières sont garanties sans OGM.

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, céleris, peut contenir des traces de moutarde.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : homogène

Odeur : caractéristique, absence d'odeur étrangère

Goût : caractéristique

Hygiène : absence de corps étrangers

Couleur : marron - orange

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH : 3.80 ± 0.20

% Humidité : 52.4 ± 5.00

% Matière sèche : 47.6 ± 5.00

Acides totaux (gHAc/kg): 13.00 ± 1.00

Dernière modification : 18/03/2020

Validation Responsable Qualité :

$A_w = 0.911$ à 20.7°C

VALEURS NUTRITIONNELLES :

Valeurs nutritionnelles moyennes		Pour 100 g
Energie	1301 KJ 314 Kcal	
Matières grasses	26.9 g	
- dont *AGS	2.1 g	
Glucides	15.5 g	
- dont Sucres	5.3 g	
Protéines	2.5 g	
Sel	4.0 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 : < 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 :

- Poche de 4 L
- Bocaux en verre de 250 ml
- Pots PET 3 L
- Seaux PP 1 L, 3 L, 5 L, 10 L
- Tubes GM 900 g et 500 ml
- Squeeze / Top Down 300 ml

Tous nos matériaux d'emballage sont garantis d'aptitude au contact alimentaire (Règlement (CE) 1935/2004).

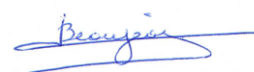
CONDITIONS DE STOCKAGE : Avant ouverture, se conserve à l'abri de la chaleur. Après ouverture, il est recommandé de conserver la sauce un mois maximum au réfrigérateur.

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.

Dernière modification : 18/03/2020

Validation Responsable Qualité :



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.

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

