



FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : SAUCE BIGBURGER

DENOMINATION LEGALE : Sauce émulsionnée froide aux cornichons.

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les hamburgers.

NOS REFERENCES : K1-330

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (53.5 %), sucre, cornichons (8.9 %), eau, vinaigre, jaunes d'œufs (4.8 %), **moutarde** (eau, graines de moutarde, sel, vinaigre, curcuma), sel, extraits naturels et aromates, amidon modifié, oignon, colorant: caroténoïdes, antioxydant : extraits de romarin.

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 : œufs, moutarde.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : homogène
Odeur : caractéristique, absence d'odeur étrangère
Goût : caractéristique
Couleur : orange
Hygiène : absence de corps étrangers

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH : 3.40 ± 0.20
% Matières sèches : 71 ± 4.00
Acidité totale (gHAc/kg): 8.33
% sel via sodium : 1.71

Dernière modification : 18/03/2020

Validation Responsable Qualité :

VALEURS NUTRITIONNELLES :

Valeurs nutritionnelles moyennes		Pour 100 g
Energie	2255 KJ	547 Kcal
Matières grasses	55.0 g	
- dont *AGS	4.2 g	
Glucides	12.6 g	
- dont Sucres	10.9 g	
Protéines	1.2 g	
Sel	2.4 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 :

- Pots PET 3L
- Tubes GM 850 g et 500 ml
- Sachet 10 ml
- Poche de 4L
- Seau PP 5L et 10L

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

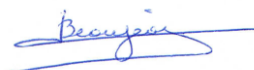
CONDITIONS DE STOCKAGE : Avant ouverture, se conserve à l'abri de la chaleur. Après ouverture, il est recommandé de conserver la sauce un mois maximum au réfrigérateur.

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

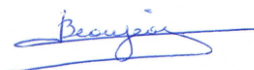
Validation Responsable Qualité :



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 :

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