



## FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25  
B-4300 Waremme  
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **SAUCE BARBECUE DRESSING**

DENOMINATION LEGALE : Sauce sucrée à la purée de tomates.

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

NOS REFERENCE : K1-307

COMPOSITION DU PRODUIT : Purée de tomates (35.5 %), eau, sucre (17.8 %), vinaigre, sel, amidon modifié, extraits naturels et aromates, arôme de fumée, acidifiant : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium.

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 :  $3.50 \pm 0.20$

% Matières sèches :  $37.00 \pm 5.00$

Acidité totale (gHAc/kg):  $30.00 \pm 5.00$

Densité : 1.18

Dernière modification : 09/02/2016

Validation Responsable Qualité :

VALEURS NUTRITIONNELLES :

Valeurs nutritionnelles moyennes		Pour 100 g
Energie	464 KJ 111 Kcal	
Matières grasses	0.1 g	
- dont *AGS	0.0 g	
Glucides	26.5 g	
- dont Sucres	23.5 g	
Protéines	1.1 g	
Sel	3.9 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 (sauf pour les sachets : 9 mois)

TYPES DE CONDITIONNEMENT :

- Pots PET 3L
- Tube HDPE GM 900 g
- SQUEEZE / TOP DOWN 300 ml
- Sachet 10g
- Seaux PP 5L
- Distributeur 100% jetable Duck 5,1L

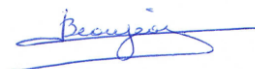
Tous nos matériaux d'emballage sont garantis d'aptitude au contact alimentaire (Règlement (CE) 1935/2004).

**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, 69/2010/CE.

Dernière modification : 09/02/2016

Validation Responsable Qualité :



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.).

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

Dernière modification : 09/02/2016  
Validation Responsable Qualité :

