



FICHE TECHNIQUE

COLONA S.A.
ZI Au Fonds Râce 25,
4300 – Waremme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE	DENOMINATION LEGALE
Sauce Pimentée extra forte Référence K1-423	Sauce Pimentée extra forte.

CONSEILS D'UTILISATION
Accompagne les pâtes et les pizzas.
DEFINITION DE L'UTILISATION ATTENDUE DU PRODUIT
peut être consommé à tout âge, par tout public.

COMPOSITION DU PRODUIT (Cfr. 2011/1169/UE)
Huile de colza (97.5 %), piment extra fort (2.5 %).

ALLERGENES (cfr 2011/1169/UE)	présent comme ingrédient
1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	NON
2. Crustacés et produits à base de crustacés	NON
3. Oeufs et produits à base d'oeufs	NON
4. Poissons et produits à base de poissons	NON
5. Arachides et produits à base d'arachides	NON
6. Soja et produits à base de soja	NON
7. Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	NON
8. Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits	NON
9. Céleri et produits à base de céleri	NON
10. Moutarde et produits à base de moutarde	NON
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	NON
13. Lupin et produits à base de lupin	NON
14. Mollusques et produits à base de mollusques	NON

Dernière modification 17/02/2022
Validation Responsable Qualité



FICHE TECHNIQUE

COLONA S.A.
ZI Au Fonds Râce 25,
4300 – Wareme
Belgique

VALEURS NUTRITIONELLES par 100g (Cfr 2011/1169/UE)		
Énergie	3700	kJ
	900	kcal
Matières grasses	100	g
dont Acides Gras Saturés (AGS)	7.7	g
dont acides gras trans	1.5	g
Glucides	0.0	g
dont Sucres	0.0	g
Fibres alimentaires	0.0	g
Protéines	0.0	g
Sel (sodium x 2.5)	0.20	g

GMO (Cfr. 2003/1829/UE & 2003/1830/UE). Ne contient pas d'organisme génétiquement modifié, n'est pas produit à partir de matériel génétiquement modifié. N'est pas soumis aux exigences supplémentaires d'étiquetage des organismes génétiquement modifiés.

IONISATION (Cfr. 1999/2/UE & 1999/3/UE). N'est pas traité par ionisation. Ne contient pas d'ingrédients ionisés.

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

Aspect	Homogène
Odeur/Gout	Caractéristique
Hygiène	Absence corps étrangers

CARACTERISTIQUE PHYSICO CHIMIQUE

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE

Mésophiles totaux à 30°C	< 100 000 cfu/g	ISO 4833-1
Levures & Moisissures	< 1500 cfu/g	BRD-07/05-09/01
Bactéries lactiques	< 500 cfu/g	ISO 15214
Staphylococcus aureus	< 1000 cfu/g	ISO 6888.2
Entérobactéries	< 1000 cfu/g	BRD-07/24-11/13
E. coli	< 10 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonelles	Abs/25g	BRD-07/06-07-4
Listeria monocytogenes	< 100 cfu/g (cfr 2073/2005/UE)	BRD-07/10-04/05

CARACTERISTIQUES METROLOGIQUES. Tous nos produits sont conditionnés en conformité avec la législation métrologique belge cfr **A.R. 28/12/1973**

Dernière modification 17/02/2022
Validation Responsable Qualité



FICHE TECHNIQUE

COLONA S.A.
ZI Au Fonds Râce 25,
4300 – Waremme
Belgique

DDM (= n° lot) : 12 mois.

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

TYPE DE CONDITIONNEMENT. Tous nos matériaux d'emballage sont garantis d'aptitude au contact alimentaire (Cfr. **1935/2004/UE, 10/2011/UE** concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés au contact direct avec des denrées alimentaires)

DOSETTE

4mL

Dernière modification 17/02/2022
Validation Responsable Qualité

