



## FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25  
B-4300 Waremme  
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Salade de Concombres**

DENOMINATION LEGALE : Salade de concombres

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les hot-dogs, les crudités.

PAYS DE FABRICATION : Pays-Bas

COMPOSITION DU PRODUIT : Concombres, eau, sucre, vinaigre, sel, conservateur : E202 et E211, arôme. Peut contenir des traces de céleri.

Toutes nos matières 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.

ALLERGENES : Peut contenir des traces de céleri.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : fines tranches (3 mm) de concombres dans du  
vinaigre blanc

Odeur/goût : frais, aigre-doux

Consistance : ferme, croquant

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE :

poids net : 2300 g

poids net égouté: 1200 g

pH:  $3,7 \pm 0,30$

Brix (°B) :  $10 \pm 2.0$

Acide (% acide acétique) :  $0.80 \pm 0,30$

Sel(%) :  $0.50 \pm 0.30$

Dernière modification : 19/03/2020

Validation Responsable Qualité :

DONNEES NUTRITIONNELLES :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes		Pour 100g
Energie	147 KJ 35 Kcal	
Matières grasses dont *AGS	0.1 g <0.1 g	
Glucides dont Sucres	7.3 g 7.0 g	
Fibres	0.4 g	
Protéines	0.3 g	
Sel	0.5 g	
*Acides Gras Saturés.		

CARACTERISTIQUES METROLOGIQUES :

Tous nos produits sont conditionnés en conformité avec la législation métrologique belge (cfr. A.R. 28/12/73).

ANALYSES BACTERIOLOGIQUES :

- Mésophiles aérobies < 1000 germes / g
- Levures < 10 germes / g
- Moisissures < 10 germes / g
- Entérobactéries < 10 germes / g
- Spores aérobies < 500 germes / g
- Spores anaérobies < 500 germes / g

D.L.U.O. : 36 mois.

TYPE DE CONDITIONNEMENT :

- Pot PP 2400 ml.

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

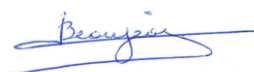
CONDITIONS DE STOCKAGE : Avant ouverture, se conserve à l'abri de la chaleur. Après ouverture, il est recommandé de conserver le produit un mois maximum au réfrigérateur.

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 : 19/03/2020  
Validation Responsable Qualité :



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

Dernière modification : 19/03/2020  
Validation Responsable Qualité :

