



## FICHE TECHNIQUE

NOM DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

NOM DU PRODUIT : **Salade de Concombre**

COMPOSITION DU PRODUIT : Concombres en tranches, eau, sucre, vinaigre, sel, conservateur : sorbate de potassium – benzoate de sodium, 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.

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

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

Odeur/goût : frais, aigre-doux

Consistance : ferme

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE :

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

Brix (°B) :  $10 \pm 2.0$

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

% sel :  $0.50 \pm 0,30$

% Glucides : 7.3

% Lipides : 0,1

% Protides (N  $\times$  6,25) : 0,3

sodium : 0.2 %

fibres : 0.4 %

### 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

VALEURS ENERGETIQUE : 35 Kcal/100g ou 147 KJ/100g

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

TYPE DE CONDITIONNEMENT :

- Boîte métallique (volume net : 4950 ml).
- Pot PP 2400 ml (poids net : 2300 g, poids net égouté: 1200 g).

CONDITIONS DE STOCKAGE : Conservation dans l'emballage d'origine fermé de préférence dans un endroit frais et sec.

Le produit se conserve au réfrigérateur après ouverture.

ETIQUETAGE : Tous nos produits sont étiquetés en conformité avec la législation européenne 2003/89/CE, 2003/1830/CE, 2005/26/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 les principes de l'A.R. du 07/02/97.

TRACABILITE : Toutes nos matières premières sont tracées ainsi que chaque produit fini (n°lot = D.L.C.).

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