



FICHE TECHNIQUE

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

DENOMINATION COMMERCIALE	DENOMINATION LEGALE
Harissa La Flamme du Cap Bon	Harissa
Country of production	
Tunisie	

CONSEILS D'UTILISATION
Agrémente les plats.
DEFINITION DE L'UTILISATION ATTENDUE DU PRODUIT
peut être consommé à tout âge, par tout public.

COMPOSITION DU PRODUIT (Cfr. 2011/1169/UE)
Piment rouge (88 %), ail (4 % en gousse), carvi (2 %), coriandre (4 %), sel (max 2 % du poids de produit).

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 15/02/2022
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	259	KJ
	62	Kcal
Matières grasses dont Acides Gras Saturés (AGS)	1.8	g
	0.0	g
Glucides dont Sucres	4.1	g
	0.0	g
Fibres alimentaires	< 0.5	g
Protéines	3.1	g
Sel (sodium x 2.5)	1.5	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		CARACTERISTIQUE PHYSICO CHIMIQUE	
Aspect	Homogène	pH	4 à 5
Odeur/Gout	Caractéristique de la Harissa	Chlorures naturels	0.21
Hygiène	Absence corps étrangers	Résidu sec soluble	Min 14%
Couleur	Rouge caractéristique de piments mûrs	Acidité Totale	3.6% du résidu sec total

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE		
Mésophiles totaux à 30°C	< 10 cfu/g	ISO 4833-1
Levures & Moisissures	< 10 cfu/g	BRD-07/05-09/01
RESIDUS		
Mycotoxines	Absence	/
Dioxine	Absence	/
Irradiation	Absence	/

CARACTERISTIQUES METROLOGIQUES. Tous nos produits sont conditionnés en conformité avec la législation métrologique belge cfr **A.R. 28/12/1979**

Dernière modification 15/02/2022
Validation Responsable Qualité





FICHE TECHNIQUE

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

DDM (= n° lot) : 36 mois.

CONSERVATION : Avant ouverture se conserve à l'abri de la chaleur. Après ouverture, il est recommandé de conserver la Harissa 2 jours 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)

<i>TUBES METALLIQUES</i>	<i>70g – 140g</i>
<i>BOITES METALLIQUES</i>	<i>135g – 380g – 760g – 2000g</i>

Dernière modification 15/02/2022
Validation Responsable Qualité

