



FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremmme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **HARISSA LA FLAMME DE CAP BON**

DENOMINATION LEGALE : **HARISSA**

CONSEILS D'UTILISATION : Agrémente les plats.

DESCRIPTION : La dénomination « HARISSA » est réservée à la conserve de pulpe de piment rouge « piquant » et frais provenant de l'espèce « Capsicum annuum » concentrée et additionnée des épices à 14 % au minimum de résidu sec soluble, sel déduit selon la NT 52.07 (2005)

PAYS DE FABRICATION : Tunisie

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

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, les éléments constitutifs du produit sont repartis également.
Odeur : caractéristique de l'harissa avec absence d'odeur étrangère ou anormale.
Goût : caractéristique de l'harissa, absence de saveurs étrangères ou anormales, exempt de goût de cuit, de brûlé ou de caramel, piquant ou légèrement piquant.
Couleur : rouge caractéristique de piments mûrs
Hygiène : absence de corps étrangers

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH : 4 à 5

Dernière modification : 19/03/2020

Validation Responsable Qualité :

% Chlorures naturels : 0.21
% Acidité totale maximale : 3.6 % du résidu sec total
% Résidu sec soluble (sel déduit) : min 14 %

DONNEES NUTRITIONNELLES :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes		Pour 100g
Energie		259 KJ
		62 Kcal
Matières grasses		1.8 g
dont *AGS		g
Glucides		4.1 g
dont Sucres		g
Protéines		3.1 g
Sel		1.5 g
*Acides Gras Saturés.		

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES :

Mésophiles totaux à 30 °C <10 germes/g
Levures <10 germes/g
Moisissures <10 germes/g
Salmonelles : absence / 25 g
Staphylococcus aureus : absence / 1 g

CARACTERISTIQUES METROLOGIQUES :

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

D.L.U.O. : 3 ans

TYPES DE CONDITIONNEMENT :

- Boîtes métalliques (poids net: 135 g, 380 g, 760 g, 2000 g)
- Tubes métalliques (poids net: 70 g, 140 g)

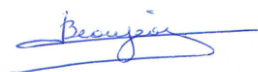
Tous nos matériaux d'emballage sont garantis d'aptitude au contact alimentaire (Règlement (CE) 1935/2004).

CONDITIONS DE STOCKAGE : Avant ouverture, se conserve à l'abri de la chaleur. Après ouverture, il est recommandé de conserver la harissa 2 jours 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.

Dernière modification : 19/03/2020

Validation Responsable Qualité :



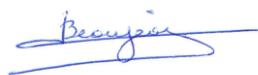
NORMES HACCP : Tous nos produits ont fait l'objet d'une analyse des risques qu'ils pourraient représenter pour la santé des consommateurs et de la façon de les maîtriser en conformité avec la législation européenne 178/2002/CE, 852/2004/CE, 853/2004/CE.

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 : 19/03/2020

Validation Responsable Qualité :

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Beaujean', with a horizontal line underneath.