



04-11-2019

FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremmes
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Sauce Andalouse**

DENOMINATION LEGALE : Sauce Andalouse froide.

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les snacks, les fritures et les viandes.

NOS REFERENCES : K1-70

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (68.85 %), **moutarde** (eau, graines de moutarde, sel, vinaigre, curcuma), vinaigre, jaunes d'**œufs** (jaunes d'œufs (7 %), sel, sirop de glucose), puree de tomates, sucre, eau, extraits naturels et aromates, sel, acidifiant: acide citrique, paprika (0.14 %), oignons, antioxydant : extraits de romarin, conservateur: E202, arôme, colorant: extrait de paprika.

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 : Jaunes d'œufs, moutarde.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : homogène

Odeur : caractéristique, absence d'odeur étrangère

Goût : caractéristique

Couleur : orangé

Hygiène : absence de corps étrangers

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH : 3.50 ± 0.20

% Matières sèches : 78.7 ± 2.00

Acidité totale (gHAc/kg): 11.74 ± 2.00

% sel (via sodium) : 1.68

Dernière modification : 09/02/2016

Validation Responsable Qualité :

VALEURS NUTRITIONNELLES :

Valeurs nutritionnelles moyennes		Pour 100 g
Energie	2669 KJ 648 Kcal	
Matières grasses	68.6 g	
- dont *AGS	5.0 g	
Glucides	5.1 g	
- dont Sucres	4.6 g	
Protéines	2.6 g	
Sel	2.0 g	
*Acides Gras Saturés.		

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES :

Mésophiles totaux à 30 °C < 100000 germes/g
Bactéries lactiques < 500 germes/g
Levures < 1500 germes/g
Moisissures < 1500 germes/g
Salmonelles : absence / 25 g
Staphylococcus aureus : < 10 germes / g
Listeria monocytogenes < 100 germes / 1 g (Règlement CE n°2073/2005)

CARACTERISTIQUES METROLOGIQUES :

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

D.L.U.O. : 12 mois

TYPES DE CONDITIONNEMENT :

- Seaux PP 1L, 3L, 5L, 10L
- Sachet 10 ml
- Pots PET 3L

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 sauce 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, 69/2010/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.).

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

Dernière modification : 09/02/2016

Validation Responsable Qualité :

