



FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Sauce garni sans herbes**

DENOMINATION LEGALE : Sauce émulsionnée froide.

CONSEILS D'UTILISATION : Une sauce pour préparer les steaks tartares.

NOS REFERENCES : K1-51

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (72.59 %), eau, jaunes d'**œufs** (6.3 %), sel, vinaigre, purée de tomates, blancs d'**œufs**, purée de piments, arômes naturels (contient : **poisson**), acidifiants : E575-E330, conservateur : E202, stabilisateur : E415, exhausteurs de goût : E621-E635, huile de paprika, épices, antioxydants : E300-E385-extraits de romarin.
Peut contenir des traces de moutarde.

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.

ALLERGENES : Oeufs, poisson, peut contenir des traces de moutarde.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : homogène
Odeur : caractéristique, absence d'odeur étrangère
Goût : caractéristique
Hygiène : absence de corps étrangers

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES :

Mésophiles totaux à 30 °C < 100000 germes/g
Bactéries lactiques < 1500 germes/g
Levures < 1500 germes/g

Dernière modification : 19/03/2020

Validation Responsable Qualité :

Moisissures < 500 germes/g
Salmonelles : absence / 25 g
Staphylococcus aureus : < 10 germes / g
Listeria monocytogenes < 100 germes / 1 g (Règlement CE n°2073/2005)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH : 3.85 ± 0.20
% Matières sèches : 80.00 ± 2.00
% Acides totaux : 5.00 ± 1.00

DONNEES NUTRITIONNELLES :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes		Pour 100g
Energie	2747 KJ	668 Kcal
Matières grasses	72.5 g	
dont *AGS	5.5 g	
Glucides	1.6 g	
dont Sucres	0.2 g	
Protéines	2.3 g	
Sel	3.5 g	
*Acides Gras Saturés.		

CARACTERISTIQUES METROLOGIQUES :

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

D.L.U.O. : 12 mois

MODE D'EMPLOI : 300 g de sauce pour 1 kg de viande

TYPES DE CONDITIONNEMENT :

- Seaux PP 5L

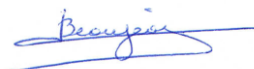
Tous nos matériaux d'emballage sont garantis d'aptitude au contact alimentaire (Règlement (CE) 1935/2004).

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.

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.

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



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 :

