



FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Sauce pour filet américain**

DENOMINATION LEGALE : Sauce émulsionnée froide épicée

CONSEILS D'UTILISATION : Cette sauce est utilisée pour la préparation du filet américain.

NOS REFERENCES : K1-063, F004

COMPOSITION DU PRODUIT : Eau, huile de colza (18.6 %), purée de tomates, sel, amidon, **moutarde** (eau, graines de moutarde, sel, vinaigre, curcuma), sucre, oignons, herbes et épices (1 %), dextrose, jaunes d'**œufs** (0.9 %), extraits naturels et aromates, antioxydant : acide ascorbique, épaississant : gomme de cellulose, huile de paprika, conservateur : sorbate de potassium.

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 : 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 : 3.80 ± 0.20
Acidité totale (gHAc/kg): 5.93
% Matières sèches : 42.50 ± 2.00

Dernière modification : 19/03/2020

Validation Responsable Qualité :

DONNEES NUTRITIONNELLES :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes		Pour 100g
Energie		884 KJ 214 Kcal
Matières grasses		19.7 g
dont *AGS		1.4 g
Glucides		7.5 g
dont Sucres		4.1 g
Protéines		1.6 g
Sel		5.7 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

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

TYPES DE CONDITIONNEMENT :

- Bocaux en verre de 250 ml (poids net = 235 g)
- Seaux PP 10 L
- Seaux PP 5 L
- Seaux PP 3L

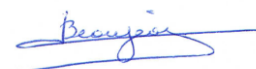
Tous nos matériaux d'emballage sont garantis d'aptitude au contact alimentaire (Règlement (CE) 1935/2004).

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.

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 :

