

FICHE DE SPÉCIFICATIONS

TECHNISCHE SPECIFICATIE

Produit – Product : SAUCE AMERICAINE NORMAL
 article – artikle n° : 4500 – 4501 - 4502
 EAN : 5 kg : 5425011651617
 : 10 kg : 5425011651624
 : 25 kg : 5425011651631
 Dernière révision : 06/09/2019
 Date de révision : 02/03/2020

Fabricant : COLLON sprl
 Adresse : 5, rue de l'entreprise,
 B-4530 Villers-le-Bouillet
 Téléphone : +32 (0) 4 259 67 00
 Fax : +32 (0) 4 259 71 68
 E-mail : ksqs@collonsprl.be

GÉNÉRAL – ALGEMEEN

Désignation Produit – Productbenaming	SAUCE AMERICAINE
Code Article	Seau de 5 kg : 4500 Seau de 10 kg : 4501 Seau de 25 kg : 4502
Code Ean	Seau de 5 kg : 5425011651617 Seau de 10 kg : 5425011651624 Seau de 25 kg : 5425011651631

PRODUIT – PRODUCT

Utilisation – Gebruik	350 g pour 1 kg de viande 350 g per 1 kg vlees
-----------------------	---

ETIQUETAGE – LABELING

Français : huile de colza, eau, vinaigre, sel, amidon modifié (maïs), sauce Worchester (eau, sirop de glucose, vinaigre de malt d'ORGE, sucre, sel, arômes, extrait d'oignons, pâte ANCHOIS (ANCHOIS, sel, eau, huile d'olive, vinaigre), concentré de citron, épices, huile de tournesol, ail en poudre), mélange d'épices, MOUTARDE (eau, vinaigre d'alcool, graines de MOUTARDE, sel, épices), jaune d'OEUF, arôme naturel, dextrose, extrait de levure, épaississants: E412, E415, conservateurs: E202, E211. Présence possible de traces de: lait en soja.

Ingredients	Origine
Huile de colza	
Eau	Belgique
Vinaigre	France
Sel	Allemagne
Amidon modifié (maïs)	Europe
Sauce Worchester (eau, sirop de glucose, vinaigre de malt d'ORGE, sucre, sel, arômes, extrait d'oignons, pâte ANCHOIS (ANCHOIS, sel, eau, huile d'olive, vinaigre), concentré de citron, épices, huile de tournesol, ail en poudre)	Pays-Bas
Mélange d'épices	Europe, Asie, USA
MOUTARDE (eau, vinaigre d'alcool, graines de MOUTARDE, sel, épices)	Belgique
Jaune d'ŒUFS	Belgique
Arôme naturel	Espagne
Dextrose	Belgique
Extrait de levure	Pays Bas
Epaississants : E415, E415	Chine
Conservateurs : E202, E211	Inde, Chine



FICHE DE SPÉCIFICATIONS

TECHNISCHE SPECIFICATIE

Produit – Product : SAUCE AMERICAINE NORMAL
 article – artikel n° : 4500 – 4501 – 4502
 EAN : 5 kg : 5425011651617
 : 10 kg : 5425011651624
 : 25 kg : 5425011651631
 Dernière révision : 06/09/2019
 Date de révision : 02/03/2020

Fabricant : COLLON sprl
 Adresse : 5, rue de l'entreprise,
 B-4530 Villers-le-Bouillet
 Téléphone : +32 (0) 4 259 67 00
 Fax : +32 (0) 4 259 71 68
 E-mail : ksqs@collonsprl.be

Néerlandais : raapzaadolie, water, azijn, zout, gemodificeerd zetmeel (maïs), Worchester-saus (water, glucosestroop, GERSTMoutazijn, suiker, zout, smaken, uienextract, ANSJOVISpasta (ANSJOVIS, zout, water, olijfolie, azijn), citroenconcentraat, specerijen, zonnebloemolie, knoflookpoeder), kruidenmengeling, MOSTERD (water, alcoholazijn, MOSTERD zaden, zout, specerijen), EIgeel, natuurlijk aroma, dextrose, gistextract, verdikkingsmiddelen: E412, E415, conserveermiddelen: E202, E211. Mogelijke aanwezigheid van sporen van: soja en melk

Ingrediënten	Herkomst
raapzaadolie	België
Water	België
Azijn	Frankrijk
Zout	Duistland
Gemodificeerd zetmeel (maïs)	Europa
Worchester-saus (water, glucosestroop, GERSTMoutazijn, suiker, zout, smaken, uienextract, ANSJOVISpasta (ANSJOVIS, zout, water, olijfolie, azijn), citroenconcentraat, specerijen, zonnebloemolie, knoflookpoeder)	Nederland
Kruidenmengeling	Europa, Asia, VS
MOSTERD (water, alcoholazijn, MOSTERDgranen, zout, kruiden)	België
EIgeel	België
Natuurlijke aroma	Spanje
Dextrose	België
Gistextract	The Nederland
verdikkingsmiddelen: E412, E415	China
conserveermiddelen: E202, E211	India, China

VALEURS NUTRITIONNELLES (CALCULÉES)/100G - VOEDINGSWAARDE (BEREKEND) / 100G

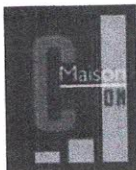
	Max en g
Energie / Energie (Kj)	1746,08
Energie (Kcal) / Energie (Kcal)	423,88
Glucides / Koolhydraten (g)	5,47
<i>dont : sucres / Suiker (g)</i>	2,23
Matières grasses / Vet (g)	44,2
<i>dont : acides gras saturés (g)¹</i>	3,25
Fibres alimentaires / Voedingsvezel (g)	0,48
Protéines / Eiwit (g)	0,98
Sel / Zout (g)	4,44

Allergènes et intolérances alimentaires - Voedselallergieën en intolerantie

(EU 2003/89/EG – EU 2005/26/CE)

1.	Gluten	+ oui / ja
1.1.	Blé – tarwe	-
1.2.	Seigle – rooge	-
1.3.	Orge – gerst	+ oui / ja
1.4.	Avoine – haver	-
1.5.	Epeautre – spelt	-
1.6.	Kamut	-
2.	Crustacés – schelpdier	-

¹ Verzadigde vetzuren



FICHE DE SPÉCIFICATIONS

TECHNISCHE SPECIFICATIE

Produit – Product : SAUCE AMERICAINE NORMAL
 article – artikel n° : 4500 – 4501 – 4502
 EAN : 5 kg : 5425011651617
 : 10 kg : 5425011651624
 : 25 kg : 5425011651631
 Dernière révision : 06/09/2019
 Date de révision : 02/03/2020

Fabricant : COLLON sprl
 Adresse : 5, rue de l'entreprise,
 B-4530 Villers-le-Bouillet
 Téléphone : +32 (0) 4 259 67 00
 Fax : +32 (0) 4 259 71 68
 E-mail : ksqs@collonsprl.be

3.	Œuf – ei	+ oui / ja
4.	Poisson – vis	+ oui / ja
5.	Arachides/ cacahuètes – Pinda's	-
6.	Soja – soja	-
7.	Lait – melk	-
8.	Fruits à coques ² - noten	-
9.	Celeri – selderij	-
10.	Moutarde – mosterd	+ oui / ja
11.	Graines de sésame – sesamzaden	-
12.	Lupin – lupine	-
13.	Mollusques – schelpdier	-
14.	Anhydride sulfureux en sulfites (E220 jusqu'à E227), en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimé en SO ₂ .	-

Microbiologiques - Microbiologische

	Unit	Max
Germes totaux	cfu/g	<5.10 ⁶
Anaérobie sulfite réducteur	cfu/g	<10
Entérobactéries	cfu/g	<5.10 ²
Escherichia coli	cfu/g	< 10
Staphylocoques	cfu/g	<1.10 ³
Levures et moisissures	cfu/g	<1.10 ⁴
Salmonella 25g	/25g	absence
Listéria monocytogenes	/25g	absence

Physico-chimiques - Microbiologische analyses

	Unit	Max
Viscosité Cp	-	-
Valeur Aw	-	-
Valeur pH	-	< 4,4

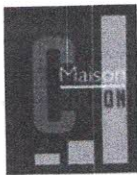
Critères Organoleptiques - Organoleptische criteria

Couleur – Kleur	Orange – Oranje
Goût – Smaak	Americaine - Amerikaanse
Texture – Textuur	Sauce compact – Compacte saus

Conditions d'entreposage - Voorwaarden van opslag

Température optimale de conservation avant/après ouverture Optimale opslagtemperatuur voor / na opening	A conserver de preference entre 0°C – 7°C / Bewaren bij voorkeur tussen 0 – 7°C
Stockage / Opslag	Au frigo - Koelkast
Emballage / Verpakking	Seau / Emmer : 5 kg - 10 kg – 25 kg

² Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pecan, noix du Brésil, Pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland



FICHE DE SPÉCIFICATIONS

TECHNISCHE SPECIFICATIE

Produit – Product : SAUCE AMERICAINE NORMAL
 article – artikle n° : 4500 – 4501 - 4502
 EAN : 5 kg : 5425011651617
 : 10 kg : 5425011651624
 : 25 kg : 5425011651631
 Dernière révision : 06/09/2019
 Date de révision : 02/03/2020

Fabricant : COLLON sprl
 Adresse : 5, rue de l'entreprise,
 B-4530 Villers-le-Bouillet
 Téléphone : +32 (0) 4 259 67 00
 Fax : +32 (0) 4 259 71 68
 E-mail : ksqs@collonsprl.be

Date de durabilité minimale (D.D.M) – Ten Minste houdbaar tot (T.H.T.)

Avant ouverture / Voor opening	180 jours/dagen
Après ouverture / Na opening	- jours/dagen

Autorisation et confidentialité spécification de produit - Autorisatie en vertrouwelijkheid product specificatie

Nom – Naam	Margaux COLLON
Fonction – Functie	Assistante qualité
Confidentialité	Cette spécification et les informations qui y sont contenues doivent rester la propriété de COLLON SPRL et ne peuvent être communiqués (par voie orale ou voie de fait) à des tiers sans le consentement préalable écrit de COLLON SPRL dont un double est gardé au sein de la société COLLON SPRL.
Vertrouwelijkheid	Deze specificatie en de daarin vervatte gegevens moeten de eigendom van COLLON SPRL blijven en mogen niet (mondeling of aangericht) worden doorgegeven aan derden zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van COLLON SPRL, waarvan een duplicaat binnen de bedrijf COLLON SPRL.

Ce produit est issu de fabrication en respect de notre plan HACCP et de la norme IFS Food V6.

Nous garantissons que les ingrédients du produit ne contiennent pas d'OGM conformément aux exigences européennes 1829/2003 à 1830/2003. Ce produit est destiné à des clients professionnels à des fins de mélange avec d'autres produits alimentaires. Ce produit n'est pas destiné à la vente en l'état au consommateur final.

This product is manufactured in compliance with our HACCP plan and IFS Food V6 standard. We guarantee that the ingredients of the product do not contain GMOs in accordance with European requirements 1829/2003 to 1830/2003.

This product is intended for professional customers for mixing with other food products. This product is not intended for immediate sale to the final consumer