

FICHE TECHNIQUE



COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Sauce Cocktail**

DENOMINATION LEGALE : Sauce émulsionnée froide.

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les plats de poissons.

NOS REFERENCES : K1-50, F10

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (67.36 %), purée de tomates (9 %), vinaigre, jaunes d'œufs (5.2 %), eau, sucre, sel, amidon modifié, acidifiants : E575 – E270, colorant : caroténoïdes, jus de citrons, extrait de **moutarde**, conservateur : E202, arôme naturel de clou de girofle, antioxydants : E300 - extraits de romarin, arôme.

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

Hygiène : absence de corps étrangers

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH : 3.30 ± 0.20

% Matières sèches : 73.00 ± 2.00

Acides totaux (gHAc/kg): 8.39 ± 2.00

Densité: 0.92 - 0.94

Dernière modification : 18/03/2020

Validation Responsable Qualité :

A blue ink signature, likely belonging to a quality control representative, written over a horizontal line.

VALEURS NUTRITIONNELLE :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes		Pour 100g
Energie	2702 KJ	656 Kcal
Matières grasses	68.8 g	
dont *AGS	5.2 g	
Glucides	8.0 g	
dont Sucres	5.9 g	
Protéines	1.2 g	
Sel	1.3 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.LU.O : 12 mois

TYPES DE CONDITIONNEMENT :

- Bocal en verre de 250 ml (poids net = 235 g)
- Bocal en verre de 1000 ml (poids net = 940 g)
- Seaux PP 1L - Seaux PP 10L
- Seaux PP 5L - Seaux PP 3L
- Pots PET 3L - BIB 4L
- SQUEEZE / TOP DOWN 300 ml

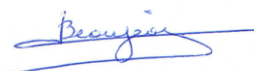
Tous nos matériaux d'emballage sont garantis d'aptitude au contact alimentaire (Règlement (CE) 1935/2004).

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 : 18/03/2020

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 : 18/03/2020
Validation Responsable Qualité :

