



## FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25  
B-4300 Waremme  
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Sauce Marocaine**

DENOMINATION LEGALE : Sauce émulsionnée froide épicée.

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

NOS REFERENCES : K1-332, F170

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (65.8 %), eau, sucre, vinaigre, jaunes d'**œufs** (5.4 %), purée de tomates, **moutarde**, sel, extraits naturels et aromates dont 1.2 % de : ail, poivre, aneth, chili, cumin, citron; arôme de concombre, paprika rouge, antioxydant : extrait de romarin, acidifiant: acide citrique, stabilisateur: gomme xanthane, colorant:  $\beta$ -carotène.

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 :  $3.40 \pm 0.20$   
Matières sèches : 75.7 %  
Acidité totale (gHAc/kg): 9.19

Dernière modification : 09/02/2016

Validation Responsable Qualité :

DONNEES NUTRITIONNELLES :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes		Pour 100g
Energie	2575 KJ	625 Kcal
Matières grasses	66.1 g	
dont *AGS	5.1 g	
Glucides	6.1 g	
dont Sucres	6.0 g	
Protéines	1.6 g	
Sel	1.8 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 :

- Pots PET 3L
- Poche de 4L
- Tubes GM 850 g et 500ml
- Seau PP 5L et 10L

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.

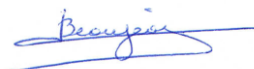
ETIQUETAGE : Tous nos produits sont étiquetés en conformité avec la législation européenne 2003/1830/CE, 1169/2011/CE, 1333/2008/CE, 1334/2008/CE, 69/2010/CE.

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.).

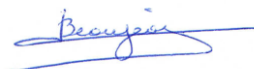
Dernière modification : 09/02/2016

Validation Responsable Qualité :



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

Dernière modification : 09/02/2016  
Validation Responsable Qualité :

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Beaujean', with a horizontal line underneath.