



FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Sauce Bourgyburger**

DENOMINATION LEGALE : Sauce émulsionnée froide aux câpres et cornichons.

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les hamburgers.

NOS REFERENCES : F012 – K1-77

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (70.45 %), jaunes d'œufs (6.2 %), purée de tomates, eau, vinaigre, câpres (2.8 %) (câpres, eau, sel), cornichons (2.8 %) (cornichons, vinaigre, sel), sucre, sel, amidon modifié, acidifiant : glucono-delta-lactone, conservateur : sorbate de potassium, antioxydant : EDTA (74 mg/kg), arôme naturel de clou de girofle, arôme naturel aneth.

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.

ALLERGENE : Jaunes d'œufs.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH : 3.70 ± 0.20
Acides totaux (gHAc/kg): 6.43 ± 1.00
% Matière sèche : 76.3
% sel (via chlorure) : 1.7
aW : 0.912 à 22 °C

Dernière modification : 18/03/2020

Validation Responsable Qualité :

DONNEES NUTRITIONNELLES :

| Valeurs nutritionnelles moyennes | | Pour 100 g |
|----------------------------------|---------------------|------------|
| Energie | 2792 KJ 668 Kcal | |
| Matières grasses | 73.0 g | |
| - dont *AGS | 5.6 g | |
| Glucides | 4.0 g | |
| - dont Sucres | 3.2 g | |
| Protéines | 1.4 g | |
| Sel | 1.91 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

La DLUO est indiquée sur le haut du récipient pour les bocaux, les PET et les tubes.

TYPES DE CONDITIONNEMENT :

- Tubes GM 840 g et 500 ml
- Bocaux en verre de 250 ml (poids net = 235 g)
- Seaux PP 1L, 3L, 10L
- Poche de 4 L
- Pots PET 3L
- 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.

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 : 18/03/2020

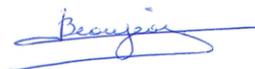
Validation Responsable Qualité :



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 : 18/03/2020
Validation Responsable Qualité :

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