



FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Sauce Samourai**

DENOMINATION LEGALE : Sauce émulsionnée froide aux piments.

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les kebabs, frites et autres snacks.

NOS REFERENCES : K1-067 – F009

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (76.95 %), jaunes d'œufs (6.8 %), purée de piments (4 %) (piments rouges, sel, acidifiant : E260, conservateur: sorbate de potassium), vinaigre, eau, **moutarde**, sel, épices, arôme, conservateur : sorbate de potassium, colorant : extrait de paprika, antioxydant : E385 (49.9 mg/kg).

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 : rosé
Hygiène : absence de corps étrangers

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH : 3.90 ± 0.20
% Matières sèches : 83.00 ± 2.00
Acides totaux (gHAc/kg): 5.50 ± 1.00
%sel via sodium : 1.63
Densité : 0.94

Dernière modification 19/03/2020

Validation Responsable Qualité :

DONNEES NUTRITIONNELLES :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes		Pour 100g
Energie	2955 KJ 719 Kcal	
Matières grasses	79.0 g	
dont *AGS	6.0 g	
Glucides	0.7 g	
dont Sucres	0.1 g	
Protéines	1.2 g	
Sel	2.1 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 (sauf pour les sachets : 9 mois)

TYPES DE CONDITIONNEMENT :

- Bocaux en verre de 250 ml (poids net = 235 g)
- Bocaux en verre de 500 ml (poids net = 470 g)
- Poche de 4 L
- Pots PET 3L
- Sachet 500 x 10ml et 150 x 10 ml
- Tubes GM 840 g et 500 ml
- Seaux PP 1L, 3L, 5L, 10L
- Squeeze / Top Down 300 ml
- Distributeur 100% jetable Duck 5,1L

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

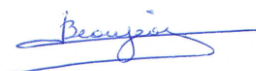
CONDITIONS DE STOCKAGE : Avant ouverture, se conserve à l'abri de la chaleur. Après ouverture, il est recommandé de conserver la sauce un mois maximum au réfrigérateur.

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 19/03/2020

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 19/03/2020
Validation Responsable Qualité :

