



## FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25  
B-4300 Waremme  
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Béarnaise à réchauffer**

DENOMINATION LEGALE : Sauce émulsionnée à l'estragon et à l'oignon.

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les viandes grillées.

NOS REFERENCES : K1-402

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (57 %), eau, vinaigre, dextrose, protéine de **lait**, sel, amidon modifié, estragon (0.8 %), arôme naturel, poudre d'oignon (0.4 %), acidifiant : acide lactique, colorant : caroténoïdes.

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 : lait.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH :  $3.40 \pm 0.20$   
Acides totaux (gHAc/kg):  $9.04 \pm 2.00$   
% Matières sèches :  $66.1 \pm 3.00$

Dernière modification : 18/03/2020

Validation Responsable Qualité :

## VALEURS NUTRITIONNELLES :

| Valeurs nutritionnelles moyennes |      | Pour 100 g |  |
|----------------------------------|------|------------|--|
| Energie                          | 2334 | KJ         |  |
|                                  | 567  | Kcal       |  |
| Matières grasses<br>- dont *AGS  | 60.4 | g          |  |
|                                  | 4.3  | g          |  |
| Glucides<br>- dont Sucres        | 3.9  | g          |  |
|                                  | 3.9  | g          |  |
| Protéines                        | 1.4  | g          |  |
| Sel                              | 1.12 | 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 :

- Seaux PP 3L
- Tube GM transparent
- Tube 1L
- Pots PET 3L

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.