



FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **Tomato Ketchup**

DENOMINATION LEGALE : Tomato Ketchup

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les frites, les plats de viandes, hamburgers.

NOS REFERENCES : K1-30

COMPOSITION DU PRODUIT : Purée de tomates double concentrée (35 % soit 210g de tomates fraîches pour 100g de ketchup), eau, vinaigre, sucre, sel, amidon modifié, acidifiant : glucono-delta-lactone, conservateur : sorbate de potassium, antioxydant : acide ascorbique, arôme naturel de clou de girofle.

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 : Absence

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH : 3.40 ± 0.20
Brix : 27 °
Acidité totale (gHAc/kg): 24.0 ± 5.0
% Matières sèches : 34.3 ± 3.00
Humidité relative: 65.7 %

Dernière modification : 19/03/2020

Validation Responsable Qualité :

DONNEES NUTRITIONNELLES :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes		Pour 100g
Energie	464 KJ	109 Kcal
Matières grasses	0.1 g	
dont *AGS	<0.1 g	
Glucides	25.0 g	
dont Sucres	23.9 g	
Protéines	2.0 g	
Sel	2.5 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 :

- Bidons HDPE 5L, 6L, 10L
- Pots PET 3L
- Seaux PP 3L, 10L
- Tubes HDPE GM 1000 g et 500 g
- Poche de 4 L
- Squeeze / Top Down 300 ml
- Sachet 10g
- Distributeur 100% jetable Duck (poids net=5.5 kg)
- Pot PET 35 ml

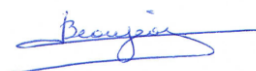
Tous nos matériaux d'emballage sont garantis d'aptitude au contact alimentaire (Règlement (CE) 1935/2004).

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 : 19/03/2020

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 : 19/03/2020
Validation Responsable Qualité :

