



# FICHE TECHNIQUE

COLONA S.A.  
ZI Au Fonds Râce 25,  
4300 – Waremme  
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE	DENOMINATION LEGALE
Sauce Andalouse Référence K1-70	Sauce émulsionnée froide à la purée de tomates et au paprika

CONSEILS D'UTILISATION
Accompagne les snacks, les fritures et les viandes.
DEFINITION DE L'UTILISATION ATTENDUE DU PRODUIT
peut être consommé à tout âge, par tout public.

COMPOSITION DU PRODUIT (Cfr. 2011/1169/UE)
Huile de colza (69%), <b>moutarde</b> (eau, graines de moutarde, sel, vinaigre, épices), vinaigre, jaunes d' <b>œufs</b> , purée de tomates (3.9%), sucre, eau, extraits naturels et aromates, sel, acidifiant: acide citrique, paprika (0.14%), oignons, antioxydant : extraits de romarin, conservateur: sorbate de potassium, arôme, colorant: extrait de paprika.

ALLERGENES (cfr 2011/1169/UE)	présent comme ingrédient
1. <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	NON
2. <b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	NON
3. <b>Œufs</b> et produits à base d'œufs	OUI
4. <b>Poissons</b> et produits à base de poissons	NON
5. <b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	NON
6. <b>Soja</b> et produits à base de soja	NON
7. <b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	NON
8. <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits	NON
9. <b>Céleri</b> et produits à base de céleri	NON
10. <b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	OUI
11. <b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	NON
12. <b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l</b> (exprimés en SO <sub>2</sub> )	NON
13. <b>Lupin</b> et produits à base de lupin	NON
14. <b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	NON

Dernière modification 19/12/2024  
Validation Responsable Qualité





# FICHE TECHNIQUE

COLONA S.A.  
ZI Au Fonds Râce 25,  
4300 – Wareme  
Belgique

VALEURS NUTRITIONNELLES par 100g (Cfr 2011/1169/UE)		
Énergie	2669	KJ
	648	Kcal
Matières grasses dont Acides Gras Saturés (AGS)	69	g
	5.0	g
Glucides dont Sucres	5.1	g
	4.6	g
Fibres alimentaires	< 0.5	g
Protéines	2.6	g
Sel (sodium x 2.5)	2.0	g

**GMO (Cfr. 2003/1829/UE & 2003/1830/UE).** Ne contient pas d'organisme génétiquement modifié, n'est pas produit à partir de matériel génétiquement modifié. N'est pas soumis aux exigences supplémentaires d'étiquetage des organismes génétiquement modifiés.

**IONISATION (Cfr. 1999/2/UE & 1999/3/UE).** N'est pas traité par ionisation. Ne contient pas d'ingrédients ionisés.

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE	
Aspect	Homogène
Odeur/Gout	Caractéristique
Hygiène	Absence corps étrangers

CARACTERISTIQUE PHYSICO CHIMIQUE	
pH	3.50 ± 0.20
% Matière sèche	78.70 ± 2.00
Acidité Totale	11.75 ± 2.00

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE (Microbiological guidelines UGent – Category 6C, Part 3)		
Paramètres	Cible	Tolérance
Germes totaux aérobies à 30°C	NA	NA
Bactéries lactiques	3.000 cfu/g	30.000 cfu/g
Levures	3.000 cfu/g	30.000 cfu/g
Moisissures	300 cfu/g	3.000 cfu/g
Entérobactéries	300 cfu/g	3.000 cfu/g
E. coli	< 10 cfu/g	< 50 cfu/g
Salmonelles	Abs/25g	Abs/25g
Listeria monocytogenes	Abs/25g	Abs/25g

Dernière modification 19/12/2024  
Validation Responsable Qualité





# FICHE TECHNIQUE

COLONA S.A.  
ZI Au Fonds Râce 25,  
4300 – Waremme  
Belgique

**CARACTERISTIQUES METROLOGIQUES.** Tous nos produits sont conditionnés en conformité avec la législation métrologique belge cfr **A.R. 28/12/1979**

**DDM (= n° lot) :** 12 mois. (sauf pour les dosettes : 9 mois)

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

**TYPE DE CONDITIONNEMENT.** Tous nos matériaux d'emballage sont garantis d'aptitude au contact alimentaire (Cfr. **1935/2004/UE, 10/2011/UE** concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés au contact direct avec des denrées alimentaires )

<i>DOSETTES</i>	<i>10mL</i>
<i>SEAUX</i>	<i>5L – 10L</i>
<i>PET</i>	<i>3L</i>
<i>BAG-IN-BOX</i>	<i>4L</i>

Dernière modification 19/12/2024  
Validation Responsable Qualité

