



FICHE TECHNIQUE

COLONA S.A.
ZI Au Fonds Râce 25,
4300 – Wareme
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%), moutarde (eau, graines de moutarde, sel, vinaigre, épices), vinaigre, jaunes d' œufs , 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. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	NON
2. Crustacés et produits à base de crustacés	NON
3. Œufs et produits à base d'œufs	OUI
4. Poissons et produits à base de poissons	NON
5. Arachides et produits à base d'arachides	NON
6. Soja et produits à base de soja	NON
7. Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	NON
8. Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits	NON
9. Céleri et produits à base de céleri	NON
10. Moutarde et produits à base de moutarde	OUI
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	NON
13. Lupin et produits à base de lupin	NON
14. Mollusques 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

