FICHE TECHNIQUE

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

DENOMINATION COMMERCIALE	DENOMINATION LEGALE
Sauce Smokey Barbecue Référence K1-307	Sauce sucrée à la purée de tomates

CONSEILS D'UTILISATION
Accompagne tous les snacks de poulet (chicken dips).
DEFINITION DE L'UTILISATION ATTENDUE DU PRODUIT
peut être consommé à tout âge, par tout public.

COMPOSITION DU PRODUIT *(Cfr. 2011/1169/UE)*
Purée de tomates (35.5 %), eau, sucre (17.8 %), vinaigre, sel, amidon modifié, extraits naturels et aromates, arôme de fumée, acidifiant : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium.

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. **Oeufs** et produits à base d'oeufs	NON
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	NON
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 SO2)	NON
13. **Lupin** et produits à base de lupin	NON
14. **Mollusques** et produits à base de mollusques	NON

Dernière modification 21/02/2022
Validation Responsable Qualité

FICHE TECHNIQUE

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

VALEURS NUTRITIONELLES par 100g (Cfr 2011/1169/UE)		
Énergie	464 111	KJ Kcal
Matières grasses dont Acides Gras Saturés (AGS)	< 0.5 0.0	g g
Glucides dont Sucres	27 24	g g
Fibres alimentaires	< 0.5	g
Protéines	1.1	g
Sel (sodium x 2.5)	3.9	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	37.00 ± 5.00
Acidité Totale	30.00 ± 5.00

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE		
Mésophiles totaux à 30°C	< 100 000 cfu/g	ISO 4833-1
Levures & Moisissures	< 1500 cfu/g	BRD-07/05-09/01
Bactéries lactiques	< 500 cfu/g	ISO 15214
Staphylococcus aureus	< 1000 cfu/g	ISO 6888.2
Entérobactéries	< 1000 cfu/g	BRD-07/24-11/13
E. coli	< 10 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonelles	Abs/25g	BRD-07/06-07-4
Listeria monocytogenes	< 100 cfu/g (cfr 2073/2005/UE)	BRD-07/10-04/05

CARACTERISTIQUES METROLOGIQUES. Tous nos produits sont conditionnés en conformité avec la législation métrologique belge cfr **A.R. 28/12/1973.**

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.

Dernière modification 21/02/2022
Validation Responsable Qualité

FICHE TECHNIQUE

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

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)	
DOSETTES	*10g*
DUCK	*5L*
PET	*3L*
SEAUX	*5L*
TOP DOWN	*300mL*
TUBES HDPE	*900mL*

Dernière modification 21/02/2022
Validation Responsable Qualité