



FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremmes
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : **SAUCE HANNIBAL**

DENOMINATION LEGALE : Sauce émulsionnée froide aux oignons rôtis.

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les snacks fritures et les viandes.

NOS REFERENCES : K1-315 / F159

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (50.5 %), sucre, vinaigre, eau, jaunes d'œufs (4.5 %), purée de tomates, **moutarde** (eau, graines de moutarde, sel, vinaigre, curcuma), oignons rôtis (2.5 %) (oignons, huile de palme, farine de **blé**, sel), oignons, extraits naturels et aromates, colorant: extrait de paprika, sel, acidifiant: acide citrique, conservateurs: E202 – E211, extrait naturel oignon, amidon modifié, stabilisateur: E415.

Toutes nos matières premières sont garanties sans O.G.M.

Nous garantissons l'absence de traitement ionisant pour l'ensemble de nos matières premières.

La sauce Hannibal contient des oignons frits dans de l'huile de palme certifiée RSPO.

Nos produits sont en conformité avec les législations belge et européenne en vigueur.

ALLERGENE : jaunes d'œufs, moutarde, blé, gluten.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH : 3.40 ± 0.20
Acides totaux (gHAc/kg): 14.80 ± 2.00
% Matières sèches : 69.10 ± 4.00
% sel (via chlorure) : 1.0
% sel (via sodium) : 1.02

Dernière modification : 19/03/2020

Validation Responsable Qualité :

aW : 0.914 à 22.2 °C

DONNEES NUTRITIONNELLES :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes		Pour 100g
Energie	2164 KJ	524 Kcal
Matières grasses	50.8 g	
dont *AGS	4.0 g	
Glucides	14.7 g	
dont Sucres	11.7 g	
Protéines	2.1 g	
Sel	1.01 g	
*Acides Gras Saturés.		

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES :

Mésophiles totaux à 30 °C < 100000 germes/g
Bactéries lactiques < 500 germes/g
Levures < 1500 germes/g
Moississures < 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 :

- Pots PET 3L (poids net = 2850 g)
- Bocal verre 250 ml
- Tubes GM 850 g et 500 ml
- Squeeze / Top Down 300 ml
- poche 2 x 4L BIB

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

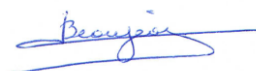
CONDITIONS DE STOCKAGE : Avant ouverture, se conserve à l'abri de la chaleur. Après ouverture, il est recommandé de conserver la sauce un mois maximum au réfrigérateur.

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 : 19/03/2020

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 : 19/03/2020
Validation Responsable Qualité :

