



# FICHE TECHNIQUE

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

DENOMINATION COMMERCIALE	DENOMINATION LEGALE
Sauce pour Filet Américain Référence K1-63, F-004	Sauce émulsionnée froide épicée

CONSEILS D'UTILISATION
Sauce utilisée pour la préparation du filet américain.
DEFINITION DE L'UTILISATION ATTENDUE DU PRODUIT
peut être consommé à tout âge, par tout public.

COMPOSITION DU PRODUIT (Cfr. 2011/1169/UE)
Eau, huile de colza (18.6 %), purée de tomates, sel, amidon, <b>moutarde</b> (eau, graines de moutarde, sel, vinaigre, curcuma), sucre, oignons, herbes et épices (1 %), dextrose, jaunes d' <b>œufs</b> (0.9 %), extraits naturels et aromates, antioxydant : acide ascorbique, épaississant : gomme de cellulose, huile de paprika, conservateur : sorbate de potassium.

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>Oeufs</b> et produits à base d'oeufs	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 13/06/2022  
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	884	kJ
	214	kcal
Matières grasses dont Acides Gras Saturés (AGS)	20	g
	1.4	g
Glucides dont Sucres	7.5	g
	4.1	g
Fibres alimentaires	1.1	g
Protéines	1.6	g
Sel (sodium x 2.5)	5.7	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	3.80 ± 0.20
% Matière sèche	42.50 ± 2.00
Acidité Totale	5.90 ± 1.00

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.

**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 13/06/2022  
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 )

<i>BOCAUX</i>	<i>250mL</i>
<i>SEAUX</i>	<i>3L – 5L – 10L</i>

Dernière modification 13/06/2022  
Validation Responsable Qualité

