



# FICHE TECHNIQUE

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

| DENOMINATION COMMERCIALE     | DENOMINATION LEGALE |
|------------------------------|---------------------|
| Harissa La Flamme du Cap Bon | Harissa             |
| Country of production        |                     |
| Tunisie                      |                     |

| CONSEILS D'UTILISATION                          |
|-------------------------------------------------|
| Agrémente les plats .                           |
| DEFINITION DE L'UTILISATION ATTENDUE DU PRODUIT |
| peut être consommé à tout âge, par tout public. |

| COMPOSITION DU PRODUIT (Cfr. 2011/1169/UE)                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Piment rouge (88 %), ail (4 % en gousse), carvi (2 %), coriandre (4 %), sel (max 2 % du poids de produit). |

| 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 20/12/2022  
Validation Responsable Qualité





# FICHE TECHNIQUE

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

| VALEURS NUTRITIONELLES par 100g<br>(Cfr 2011/1169/UE) |       |      |
|-------------------------------------------------------|-------|------|
| Énergie                                               | 259   | KJ   |
|                                                       | 62    | Kcal |
| Matières grasses<br>dont Acides Gras Saturés (AGS)    | 1.8   | g    |
|                                                       | 0.0   | g    |
| Glucides<br>dont Sucres                               | 4.1   | g    |
|                                                       | 0.0   | g    |
| Fibres alimentaires                                   | < 0.5 | g    |
| Protéines                                             | 3.1   | g    |
| Sel (sodium x 2.5)                                    | 1.5   | 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 |                                       | CARACTERISTIQUE PHYSICO CHIMIQUE |                          |
|--------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| Aspect                         | Homogène                              | pH                               | 4 à 5                    |
| Odeur/Gout                     | Caractéristique de la Harissa         | Chlorures naturels               | 0.21                     |
| Hygiène                        | Absence corps étrangers               | Résidu sec soluble               | Min 14%                  |
| Couleur                        | Rouge caractéristique de piments mûrs | Acidité Totale                   | 3.6% du résidu sec total |

| CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE |            |                 |
|---------------------------------|------------|-----------------|
| Mésophiles totaux à 30°C        | < 10 cfu/g | ISO 4833-1      |
| Levures & Moisissures           | < 10 cfu/g | BRD-07/05-09/01 |
| RESIDUS                         |            |                 |
| Mycotoxines                     | Absence    | /               |
| Dioxine                         | Absence    | /               |
| Irradiation                     | Absence    | /               |

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

**DDM (= n° lot) :** 36 mois.

**CONSERVATION :** Avant ouverture se conserve à l'abri de la chaleur. Après ouverture, il est recommandé de conserver la Harissa 2 jours maximum au réfrigérateur.

Dernière modification 20/12/2022  
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>TUBES METALLIQUES</i> | <i>70g – 140g</i>                 |
| <i>BOITES METALIQUES</i> | <i>135g – 380g – 760g – 2000g</i> |

Dernière modification 20/12/2022  
Validation Responsable Qualité

