



# FICHE TECHNIQUE

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

| DENOMINATION COMMERCIALE            | DENOMINATION LEGALE               |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| Sauce Pitta Kebab<br>Référence K-79 | Sauce émulsionnée froide à l'ail. |

| CONSEILS D'UTILISATION                              |
|-----------------------------------------------------|
| Accompagne les kebabs, les pittas et autres snacks. |
| 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 (73%), eau, jaunes d'œufs, vinaigre, sel, extraits naturels et aromates, arôme yaourt, acidifiants : acide lactique – lactate de sodium, conservateur : sorbate de potassium, ail (0.1%), épaississant : gomme guar, antioxydant : calcium disodium EDTA. |

| 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                                                                                                            | 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 SO <sub>2</sub> )                                      | NON                      |
| 13. Lupin et produits à base de lupin                                                                                                                  | NON                      |
| 14. Mollusques et produits à base de mollusques                                                                                                        | NON                      |

Dernière modification 12/05/2025  
Validation Responsable Qualité





# FICHE TECHNIQUE

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

| VALEURS NUTRITIONNELLES par 100g<br>(Cfr 2011/1169/UE) |       |      |
|--------------------------------------------------------|-------|------|
| Énergie                                                | 2789  | kJ   |
|                                                        | 678   | kcal |
| Matières grasses<br>dont Acides Gras Saturés (AGS)     | 75    | g    |
|                                                        | 5.1   | g    |
| Glucides<br>dont Sucres                                | < 0.5 | g    |
|                                                        | < 0.5 | g    |
| Fibres alimentaires                                    | < 0.5 | g    |
| Protéines                                              | 1.2   | g    |
| Sel (sodium x 2.5)                                     | 1.2   | 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                               | 3.45 ± 0.20  |
| % Matière sèche                  | 77.20 ± 4.00 |
| Acidité Totale                   | 8.90 ± 2.00  |

| CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE<br>(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 12/05/2025  
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. 28/12/1973**

**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.

**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>BOCAUX</i>             | <i>250mL</i>         |
| <i>PET</i>                | <i>3L</i>            |
| <i>POCHES</i>             | <i>4L</i>            |
| <i>SEAUX</i>              | <i>5L – 10L</i>      |
| <i>TOP DOWN</i>           | <i>300mL – 500mL</i> |
| <i>TUBES HDPE</i>         | <i>500mL – 900mL</i> |
| <i>TOP DOWN GAMME PRO</i> | <i>800mL</i>         |

Dernière modification 12/05/2025  
Validation Responsable Qualité

