



FICHA TÉCNICA

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL	DENOMINACIÓN LEGAL
Salsa Hannibal Referencia K1-315, F159	Salsa emulsionada fría con cebolla frita

CONSEJOS DE USO
Para acompañar aperitivos fritos y carnes
DEFINICIÓN DEL USO PREVISTO DEL PRODUCTO
puede ser consumido a cualquier edad, por cualquier público.

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO (véase 2011/1169/UE)
Aceite de colza (50,5%), azúcar, vinagre, agua, yemas de huevo (4,5%), puré de tomate, mostaza (agua, granos de mostaza, sal, vinagre, cúrcuma), cebollas fritas (2,5%) (cebollas, aceite de palma, harina de trigo , sal), cebollas, extractos naturales y aromas, colorante: extracto de paprika, sal, acidulante: ácido cítrico, conservadores: E202 – E211, extracto natural de cebolla, almidón modificado, estabilizante: E415.

ALÉRGENOS (véase 2011/1169/UE)	presente como ingrediente
1. Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados de estos cereales.	SI
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO
3. Huevos y productos a base de huevo.	SI
4. Pescado y productos a base de pescado.	NO
5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO
6. Soja y productos a base de soja.	NO
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	NO
8. Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de macadamia, nueces de Brasil, nueces de Queensland, pistachos) y productos derivados de estos frutos.	NO
9. Apio y productos derivados.	NO
10. Mostaza y productos derivados.	SI
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l (en términos de SO ₂).	NO
13. Altramuces y productos a base de altramuz.	NO
14. Moluscos y productos a base de moluscos.	NO

Fecha de la última modificación: 07/02/2023
Validación del responsable de calidad:





FICHA TÉCNICA

COLONA S.A.
ZI Au Fonds Râce 25,
4300 – Wareme
Bélgica

VALORES NUTRICIONALES por 100 g (véase 2011/1169/UE)		
Energía	2164	KJ
	524	Kcal
Materias grasas de las cuales ácidos grasos saturados (AGS)	51	g
	4.0	g
Hidratos de carbono de las cuales azúcares	15	g
	12	g
Fibra alimentaria	0.8	g
Proteínas	2.1	g
Sal (sodio x 2,5)	1.0	g

OMG (véanse 2003/1829/UE y 2003/1830/UE). No contiene organismos modificados genéticamente, ni se ha producido con material modificado genéticamente. No está sujeto a los requisitos adicionales de etiquetado de los organismos modificados genéticamente.

IONIZACIÓN (véanse 1999/2/UE y 1999/3/UE). No ha sido tratado mediante ionización. No contiene ingredientes ionizados.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	
Aspecto	Homogéneo
Aroma/Gusto	Característico
Higiene	Ausencia de cuerpos extraños

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:	
pH	3.40 ± 0.20
% Materia seca	69.10 ± 4.00
Acidez total	14.80 ± 2.00

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Mesófilos totales a 30 °C	< 100.000 ufc/g	ISO 4833-1
Levaduras y mohos	< 1.500 ufc/g	BRD-07/05-09/01
Bacterias lácticas	< 500 ufc/g	ISO 15214
Staphylococcus aureus	< 1.000 ufc/g	ISO 6888.2
Enterobacterias	< 1.000 ufc/g	BRD-07/24-11/13
E. coli	< 10 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelas	ausencia/25 g	BRD-07/06-07-4
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g (véase 2073/2005/UE)	BRD-07/10-04/05

CARACTERÍSTICAS METROLÓGICAS. Todos nuestros productos se envasan de conformidad con la legislación metrológica belga (véase el R. D. 28/12/73).

Fecha de la última modificación: 07/02/2023
Validación del responsable de calidad:





FICHA TÉCNICA

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

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE (= nº lote): 12 meses. (Excepto para las tarrinas y sobres monodosis que es de 9 meses)

CONSERVACIÓN: antes de su apertura, mantener alejado del calor. Después de la apertura, se recomienda conservar la salsa en el frigorífico durante un período máximo de un mes.

TIPO DE ENVASE. Todos los materiales de nuestros envases poseen la garantía de ser aptos para entrar en contacto con alimentos (véanse **1935/2004/UE, 10/2011/UE** sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos).

FRASCOS	250mL
TARRINAS	20mL
PET	3L
BOLSAS	4L
CUBOS	10L
TOP DOWN	300mL
TUBOS HDPE	500mL – 900mL

Fecha de la última modificación: 07/02/2023
Validación del responsable de calidad:

