



FICHA TÉCNICA

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

DENOMINACIÓN COMERCIAL	DENOMINACIÓN LEGAL
Salsa Brazil Referencia K1-435	salsa emulsionada fría de curry y piña.

CONSEJOS DE USO
Ideal para acompañar platos de carne. Gusta especialmente con tapas.
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 (51%), azúcar, vinagre, puré de tomate, agua, mostaza (agua, granos de mostaza, sal, vinagre, especias), yemas de huevo (6,7%), extractos naturales, curry (0,9%), acidulante: ácido cítrico, antioxidante: extracto de romero, zumo de piña concentrado (0,1%), colorante: carotenos.

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.	NO
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO
3. Huevos y productos a base de huevo.	SÍ
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.	SÍ
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: 09/04/2025
Validación del responsable de calidad:





FICHA TÉCNICA

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

VALORES NUTRICIONALES por 100 g (véase 2011/1169/UE)		
Energía	2109	KJ
	510	Kcal
Materia grasa de las cuales ácidos grasos saturados (AGS)	46	g
	3.8	g
Hidratos de carbono de las cuales azúcares	23	g
	18	g
Fibra alimentaria	< 0.5	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	71.9 ± 5.00
Acidez total	13.34 ± 5.00

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Microbiological guidelines UGent – Category 6C, Part 3)		
Parámetros	Objetivo	Tolerancia
Total de gérmenes aerobios a 30 °C	NA	NA
Bacterias lácticas	3.000 cfu/g	30.000 cfu/g
Levaduras	3.000 cfu/g	30.000 cfu/g
Mohos	300 cfu/g	3.000 cfu/g
Enterobacterias	300 cfu/g	3.000 cfu/g
E. coli	< 10 cfu/g	< 50 cfu/g
Salmonelas	Abs/25g	Abs/25g
Listeria monocytogenes	Abs/25g	Abs/25g

Fecha de la última modificación: 09/04/2025
Validación del responsable de calidad:





FICHA TÉCNICA

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

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

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE (= n° lote): 12 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).

PET	3L
CUBOS	5L
TOP DOWN	300mL
TUBOS HDPE	500mL – 900mL

Fecha de la última modificación: 09/04/2025

Validación del responsable de calidad:

