



TECHNISCHE FICHE

COLONA N.V.
ZI Au Fonds Râce 25,
4300 – Borgworm
België

COMMERCIELE NAAM	WETTELIJKE BENAMING
Bourgyburger Saus Referentie K-77	Koude geëmulgeerde saus met kappertjes en augurken

GEBRUIKSAANWIJZING
vooral gebruik voor hamburgers
HET VERWACHTE GEBRUIK OMSCHRIJVEN
kan geconsumeerd worden op elke leeftijd en door iedereen.

SAMENSTELLING VAN HET PRODUCT (Cf. 2011/1169/EU)
Koolzaadolie (70%), eigeel , tomatenpuree, water, azijn, kappertjes (2,8%) (kappertjes, water, zout), augurken (2,8%) (augurken, azijn, zout), suiker, zout, gemodificeerd zetmeel, voedingszuur: glucono-delta-lacton, conserveermiddel: kaliumsorbaat, antioxidant: calciumdinatrium-EDTA, natuurlijk kruidnagelaroma, natuurlijk dillearoma.

ALLERGENEN (cf. 2011/1169/EU)	aanwezig als ingrediënt
1. Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	NEEN
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	NEEN
3. Eieren en producten op basis van eieren	JA
4. Vis en producten op basis van vis	NEEN
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten	NEEN
6. Soja en producten op basis van soja	NEEN
7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	NEEN
8. Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, macadamianoten, paranoten, pistachenoten) en producten op basis van noten	NEEN
9. Selderij en producten op basis van selderij	NEEN
10. Mosterd en producten op basis van mosterd	NEEN
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	NEEN
12. Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l (uitgedrukt als SO ₂)	NEEN
13. Lupine en producten op basis van lupine	NEEN
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren	NEEN

Laatste wijziging 03/12/2025
Validering Kwaliteitsverantwoordelijke





TECHNISCHE FICHE

COLONA N.V.
ZI Au Fonds Râce 25,
4300 – Borgworm
België

VOEDINGSWAARDEN per 100 g (cf. 2011/1169/EU)		
Energie	2792	kJ
	668	Kcal
Vetten waarvan verzadigde vetzuren	73	g
	5.6	g
Koolhydraten waarvan suikers	4.0	g
	3.2	g
Vezels	< 0.5	g
Eiwitten	1.4	g
Zout (natrium x 2,5)	1.7	g

GGO (Cf. 2003/1829/EG & 2003/1830/EG). Bevat geen genetisch gemodificeerde organismen, niet geproduceerd met genetisch gemodificeerde organismen. Niet onderworpen aan de bijkomende etiketteringsvoorschriften voor levensmiddelen die genetisch gemodificeerde organismen bevatten.

IONISERENDE STRALING (Cf. 1999/2/EG & 1999/3/EG). Niet behandeld met ioniserende straling. Bevat geen ingrediënten die behandeld zijn met ioniserende straling.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN	
Aspect	Homogeen
Geur/smaak	Karakteristiek
Hygiëne	Afwezigheid van vreemde bestanddelen

FYSISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN	
pH	3.70 ± 0.20
% droge stof	76.30 ± 2.00
Totaal zuurgehalte	6.45 ± 1.00

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN (Microbiological guidelines UGent – Category 6C, Part 3)		
Parameters	Doel	Tolerantie
Totaal aërobe kiemen bij 30 °C	NA	NA
Melkzuurbacteriën	3.000 cfu/g	30.000 cfu/g
Gisten	3.000 cfu/g	30.000 cfu/g
Schimmels	300 cfu/g	3.000 cfu/g
Enterobacteriën	300 cfu/g	3.000 cfu/g
E. coli	< 10 cfu/g	< 50 cfu/g
Salmonella's	Abs/25g	Abs/25g
Listeria monocytogenes	Abs/25g	Abs/25g

METROLOGISCHE EIGENSCHAPPEN. Al onze producten worden verpakt in overeenstemming met de Belgische metrologische reglementering, cf. **K.B. 28.12.73**

Laatste wijziging 03/12/2025
Validering Kwaliteitsverantwoordelijke





TECHNISCHE FICHE

COLONA N.V.
ZI Au Fonds Râce 25,
4300 – Borgworm
België

DDM (= lotnr.): 12 maanden.

BEWARING: Voor opening, te beschermen tegen hitte. Na opening de saus maximaal één maand in de koelkast bewaren.

SOORT VERPAKKING. Al onze verpakkingsmaterialen zijn gegarandeerd geschikt om met levensmiddelen in contact te komen (cf. **1935/2004/EG, 10/2011/EU** inzake materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen)

Laatste wijziging 03/12/2025
Validering Kwaliteitsverantwoordelijke

