|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE QUALITE** | | | | | | | |
| **DOCUMENT NON CONTRACTUEL** | | | | | | | |
| **RECETTE** | | | | SALADE ALASKA | | | |
| **DESCRIPTIF** | | | | Salade de surimi, ananas, et carottes | | | |
| **CODE RECETTE** | 6100562 | | **VERSION FT** | 3 | 29/04/2014 | | **DATE DE VALIDATION** |
| **ETIQUETAGE** | | | | | | | |
| **Ingrédients**:Préparationàbasedechairdepoisson28%(eau,surimi9,2%(chairdePOISSON,sucre,stabilisants:E420(BLE),E450,E451),amidon(BLE),blancd'OEUF,huiledecolza,sel,arômes(POISSON,CRUSTACE),exhausteurdegoût:E621,colorant:E160c),ananas18%,carottes17%,huiledecolza,préparationàbasedesurimi8,4%(eau,surimi2,9%(chairdePOISSON,sucre,stabilisants:E450,E451,E452),amidon(BLE),amidontransformé,sucre,sel,huiledetournesol,blancd'OEUF,extraitdelevrure,arôme(CRUSTACE),exhausteurdegoût:E631,colorants:E170,E160c),eau,CREME,épice,vinaigred'alcool,jusdecitronàbasedeconcentré,moutarde(eau,grainedeMOUTARDE,vinaigred'alcool,sel),sel, jaune d'OEUF, sucre, sirop de glucose, amidon transformé, conservateur : E202, épaississants : E415, E407. | | | | | | | |
| **CONSERVATION** | | | | | | | |
| Produit à conserver à une température comprise entre 0°C et +4°C | | | | | | | |
| A consommer rapidement après ouverture | | | | | | | |
| Sous atmosphère protectrice | | | | | | | |
| **OGM** | | | | Absence d'organisme génétiquement modifié | | | |
| **IONISATION** | | | | Absence d'ingrédient ionisé | | | |
| **CRITERES MICROBIOLOGIQUES** | | | | | | | |
| Selon méthodes validées AFNOR | | | | | | | |
| **GERMES** | | **CIBLES m** | | **INTERPRETATION D'1 ANALYSE** | | **INTERPRETATION DE 5 ANALYSES** | |
| **Si résultat ≤ m = satisfaisantSi résultat > m = non satisfaisant** | | | | **Si tous les résultats ≤ m = satisfaisant Sinon :m < maximum c/n ≤ M ; et autres résutats ≤ m = AcceptableUn ou plusieurs résultat > M = Non satisfaisant** | | | |
| 1000000 | | Flore mésophile / g | | n = 1 ; c = 1 ; cf. flore lactique | | n = 5 ; c = 5 ; cf. flore lactique | |
| 100 | | Rapport flore mésophile / flore lactique | | n = 1 ; c = 0 | | n = 5 ; c = 0 | |
| 10 | | Escherichia coli / g | | n = 1 ; c = 0 | | n = 5 ; c = 2 ; M = 10m | |
| 100 | | Staphylocoques coagulase + / g | | n = 1 ; c = 0 | | n = 5 ; c = 2 ; M = 10m | |
| Absence | | Salmonella / 25g | | n = 1 ; c = 0 | | n = 5 ; c = 0 | |
| Absence | | Listeria monocytogenes / 25g | | n = 1 ; c = 0 ; cf. dénombrement | | n = 5 ; c = 5 ; cf. dénombrement | |
| 100 | | Listeria monocytogenes / g | | n = 1 ; c = 0 | | n = 5 ; c = 0 | |
| **CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES** | | | | | | | |
| Valeurs moyennes pour 100g | | | | | | | |
| VALEUR ENERGETIQUE | | | | 695 kJ / 168 kcal | | | |
| PROTEINES | | | | 3,5 g | | | |
| GLUCIDES ASSIMILABLES | | | | 8,5 g | | | |
| dont SUCRES | | | | 4,8 g | | | |
| MATIERES GRASSES | | | | 13 g | | | |
| dont ACIDES GRAS SATURES | | | | 1,8 g | | | |
| FIBRES ALIMENTAIRES | | | | 1,3 g | | | |
| SODIUM | | | | 0,59 g | | | |