|  |
| --- |
| **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  |