|  |
| --- |
| **FICHE TECHNIQUE QUALITE** |
| **DOCUMENT NON CONTRACTUEL** |
| **RECETTE** | ***COLESLAW*** |
| **DESCRIPTIF** | Salade de chou et carotte râpés assaisonnée |
| **CODE RECETTE** | 6102340 | **VERSION FT** | 1 | 03/04/2014 | **DATE DE VALIDATION** |
| **ETIQUETAGE** |
| **Ingrédients**:légumes(choublanc41%,carotte28%,oignon),huiledecolza,eau,sucre,épice,sel,moutarde(eau,grainedeMOUTARDE,vinaigred'alcool,sel),vinaigred'alcool,jusdecitronconcentré,jauned'OEUF,siropdeglucose,amidontransformé, conservateur : sorbate de potassium, épaississant : gomme xanthane. |
| **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** |
| 100 | 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 |