|  |
| --- |
| **FICHE TECHNIQUE QUALITE** |
| **DOCUMENT NON CONTRACTUEL** |
| **RECETTE** | ***MACEDOINE DE LEGUMES*** |
| **DESCRIPTIF** | Carotte, navet, petit pois, haricot vert et flageolet en sauce mayonnaise |
| **CODE RECETTE** | 6102211 | **VERSION FT** | 6 | 28/02/2014 | **DATE DE VALIDATION** |
| **ETIQUETAGE** |
| **Ingrédients**:Légumes76%(carotte,navet,petitpois,haricotvert,flageolet),huiledecolza,eau,épice,moutarde(eau,grainedeMOUTARDE,vinaigred'alcool,sel,conservateur:E223),jauned'OEUF,sel,vinaigred'alcool,jusdecitronàbasedeconcentré,conservateur:sorbatedepotassium,acidifiant:acidelactique,épaississants:gommeguar,gommexanthane.  |
| **CONSERVATION** |
| Produit à conserver à une température comprise entre 0°C et +4°C |
| A consommer rapidement après ouverture  |
| Sous atmosphère protectrice (SAUF SEAU DE 10KG) |
| **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 |
|  |