|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE QUALITE** | | | | | | | |
| **DOCUMENT NON CONTRACTUEL** | | | | | | | |
| **ECETTE** | | | | ***MUSEAU DE BOEUF A LA MOUTARDE*** | | | |
| **DESCRIPTIF** | | | | Salade de museau de boeuf, oignons et moutarde | | | |
| **RECETTE** |  | |  |  |  | |  |
| **ETIQUETAGE** | | | | | | | |
| **Ingrédients**:museaudeboeuf63%(piècesdetêtedeboeuf,eau,épices,vinaigred'alcool,sel,dextrose,sucre,colorant:carmins,conservateurs:E316,E250,acidifiants:E330,acidelactique,antioxydant:acideascorbique),eau,oignon,huiledecolza,moutarde1,9%(eau,grainedeMOUTARDE,vinaigred'alcool,sel),épices,jauned'OEUF,vinaigred'alcool,sel,sirop de glucose, amidon transformé, 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** | | | |
| 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 | | | | 613 kJ / 147 kcal | | | |
| PROTEINES | | | | 12,0 g | | | |
| GLUCIDES ASSIMILABLES | | | | 0,6 g | | | |
| dont SUCRES | | | | 0,4 g | | | |
| MATIERES GRASSES | | | | 10,7 g | | | |
| dont ACIDES GRAS SATURES | | | | 1,6 g | | | |
| FIBRES ALIMENTAIRES | | | | 0,3 g | | | |
| SODIUM | | | | 0,66 g | | | |