|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE QUALITE** | | | | | | | |
| **DOCUMENT NON CONTRACTUEL** | | | | | | | |
| **RECETTE** | | | | ***PATES JAMBON EMMENTAL*** | | | |
| **DESCRIPTIF** | | | | Salade de pâtes, au jambon, aux légumes et à l'emmental | | | |
| **RECETTE** |  | |  |  |  | |  |
| **ETIQUETAGE** | | | | | | | |
| **Ingrédients**:Pâte25%(semouledeBLE,blancd'OEUF),jamboncuitstandard17%(jambondeporc,eau,sel,siropdeglucose,exhausteurdegoût:E621,stabilisants:E450,E451,dextrose,sucre,gélifiants:E407,E410,gélatine,arômesnaturels,conservateurs:E250,E301),huiledecolza,eau,légumes9,3%(tomate,poivrons),ketchup(puréedetomatesmi-réduites,sucre,vinaigred'alcool,siropdeglucose,sel,acidifiant:E330,épaississant:E415,conservateurs:E211,E202,arômes),EMMENTAL8,5%,OEUFdur,épices,vinaigred'alcool,moutarde(eau,grainedeMOUTARDE,vinaigred'alcool,sel),sel,jusdecitronàbasedeconcentré,jauned'OEUF,ail,siropdeglucose,amidontransformé,acidifiant:E270, conservateur : E202, épaississant : E415. | | | | | | | |
| **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 | |
| **CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES** | | | | | | | |
| Valeurs moyennes pour 100g | | | | | | | |
| VALEUR ENERGETIQUE | | | | 842 kJ / 203 kcal | | | |
| PROTEINES | | | | 6,6 g | | | |
| GLUCIDES ASSIMILABLES | | | | 9,2 g | | | |
| dont SUCRES | | | | 3,1 g | | | |
| MATIERES GRASSES | | | | 15,3 g | | | |
| dont ACIDES GRAS SATURES | | | | 2,9 g | | | |
| FIBRES ALIMENTAIRES | | | | 0,9 g | | | |
| SODIUM | | | | 0,63 g | | | |