|  |
| --- |
| **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 |