|  |
| --- |
| **FICHE TECHNIQUE QUALITE** |
| **DOCUMENT NON CONTRACTUEL** |
| **RECETTE** | ***PERLES MARINES A L'ANETH*** |
| **DESCRIPTIF** | Salade de pâtes au surimi et aux crevettes |
| **RECETTE** |  |  |  |  |  |
| **ETIQUETAGE** |
| **Ingrédients**:Pâteperle47%(semouledeBLE),préparationàbasedechairdepoisson11%(eau,surimi3,7%(chairdePOISSON,sucre,stabilisants:E420(BLE),E450,E451),amidon(BLE),blancd'OEUF,huiledecolza,sel,arômes(POISSON,CRUSTACE),exhausteurdegoût:E621,colorant:extraitdepaprika),CREVETTE8,1%,huiledecolza,préparationàbased'extraitd'algue(extraitd’algue(Lsaccharina,Ldigitata,Anodosum),eau,huiledecolza,sel,épices,épaississants:E415,E466,acidifiant:E330,conservateurs:E211,E202,colorants:E160a,E160e),eau,petitpois,carottecuite,aneth,épices,FROMAGEBLANC,sel,moutarde(eau,grainedeMOUTARDE,vinaigred'alcool,sel),vinaigred'alcool,jauned'OEUF,sucre,sirop de glucose, amidon transformé, acidifiant : E270, conservateur : E202, épaississant : E415, colorants : E160e, E162. |
| **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 | 660 kJ / 158 kcal |
| PROTEINES | 4,7 g |
| GLUCIDES ASSIMILABLES | 13,6 g |
| dont SUCRES | 2,1 g |
| MATIERES GRASSES | 9,0 g |
| dont ACIDES GRAS SATURES | 0,7 g  |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 2,0 g |
| SODIUM | 0,49 g |