|  |
| --- |
| **FICHE TECHNIQUE QUALITE** |
| **DOCUMENT NON CONTRACTUEL** |
| **RECETTE** | ***SALADE DU PECHEUR*** |
| **DESCRIPTIF** | Salade de pomme de terre au thon et à la tomate |
|  |  |  |  |  |  |
| **ETIQUETAGE** |
| **Ingrédients**:Pommedeterre48%,THON15%,tomate11%,eau,huiledecolza,maïs,olive,épices,jusdepommeconcentré,échalote,sel,vinaigredevin,moutarde(eau,grainedeMOUTARDE,vinaigred'alcool,sel),vinaigred'alcool,algue(dulse),amidontransformé,acidifiant:acidelactique,conservateur:sorbatedepotassium,épaississant: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 |
| **CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES** |
| Valeurs moyennes pour 100g |
| VALEUR ENERGETIQUE | 423 kJ / 101 kcal |
| PROTEINES | 5,7 g |
| GLUCIDES ASSIMILABLES | 7,5 g |
| dont SUCRES | 1,2 g |
| MATIERES GRASSES | 5,0 g |
| dont ACIDES GRAS SATURES | 0,4 g  |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 1,7 g |
| SODIUM | 0,52 g |