|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE QUALITE** | | | | | | | |
| **DOCUMENT NON CONTRACTUEL** | | | | | | | |
| **CETTE** | | | | ***SALADE STRASBOURGEOISE*** | | | |
| **DESCRIPTIF** | | | | Salade de pomme de terre, saucisse de Strasbourg et jambon supérieur fumé | | | |
| **CODE RECETTE** | 6102224 | | **VERSION FT** | 8 | 07/04/2014 | | **DATE DE VALIDATION** |
| **ETIQUETAGE** | | | | | | | |
| **Ingrédients**:Pommedeterre53%,saucissedeStrasbourg9,8%(viandedeporc,eau,grasdeporc,fibresvégétales,protéinesvégétales,dextrose,sucre,LACTOSE,arômedefumée,sel,arômes(BLE),correcteurd'acidité:E334,ail,épice,colorants:E120,E160c,conservateur:E250,antioxydant:E316,stabilisants:E450,E451,E452),eau,jamboncuitsupérieurfumé9,2%(jambondeporc,sel,arômes,dextrose,siropdeglucose,conservateurs:E250,E301,arômedefumée),huiledecolza,oignon,épices,vinaigred'alcool,moutardeàl'ancienne(eau,vinaigred'alcool,grainedeMOUTARDE,tégumentdegrainedeMOUTARDE,sel,arômes,curcuma),moutarde(eau,grainedeMOUTARDE,vinaigred'alcool,sel),sel,jauned'OEUF,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 | | | | | | | |
| **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 | |