|  |
| --- |
| **FICHE TECHNIQUE QUALITE** |
| **DOCUMENT NON CONTRACTUEL** |
| **RECETTE** | ***TABOULE ORIENTAL***  |
| **DESCRIPTIF** | Semoule et légumes assaisonnés |
|  |  |  |  |  |  |
| **ETIQUETAGE** |
| **Ingrédients**:SemouledeBLEdur,légumes(tomate,oignon,poivron),huiledecolza,vinaigred'alcool,jusdecitronàbasedeconcentré,raisinsec,menthe,épices,sel,ail,arômenatureldepoivre,acidifiants:acidelactique,E330,conservateur:sorbate de postassium. |
| **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 | 634 kJ / 151 kcal |
| PROTEINES | 4,4 g |
| GLUCIDES ASSIMILABLES | 22,6 g |
| dont SUCRES | 3,0 g |
| MATIERES GRASSES | 4,3 g |
| dont ACIDES GRAS SATURES | 0,4 g |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 2,0 g |
| SODIUM | 0,33 g |