



SPECIFICATION

Référence : QL.SF.133 M

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Date création : 29/02/07

Date maj: 27/12/23

RECETTE :**LANGUES DE PORC EN GELEE****FOURNISSEUR :**

PRESTIGE DE LA SARTHE Avenue Jean Béalet 72400 LA FERTE BERNARD

Tel : 02-43-71-45-47

Fax : 02-43-71-45-16

N° EMB : 72132A

agrément : FR 72.132.002 CE

INGREDIENTS :**INGREDIENTS :**

langues de porc, gelée (eau, gélatine, sel, dextrose, acidifiant:E330, conservateur:E202, gélifiant:E407, épaississant: E415, arômes, colorant:E150a), sel, stabilisants:E451 et E450, dextrose, farine de moutarde, arômes naturels, antioxydants:E301 et E316, conservateur: E250, vinaigre d'alcool.

DECLARATION ALLERGENES (SELON LES DIRECTIVES 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE)

moutarde

DECLARATION OGM (SELON DIRECTIVE 1829/2003 CE ET 1830/2003 CE)

Le produit ne contient pas d'ingrédients OGM ou issus d'OGM, par conséquent, il n'est pas soumis à la déclaration OGM.

IONISATION

Le produit n'a pas subi de ionisation et ne contient aucun ingrédient ionisé

ORIGINE DES VIANDES (NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU): UNION EUROPÉENNE**SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES (:**

selon le règlement CE n°2073/2005 et critères FCD en vigueur

	A réception	Fin de vie
Flore aérobie mésophile	≤ 100 000 /g	10 000 000 / g
Rapport flore totale / flore lactique		<=100
Entérobactéries	≤ 50 /g	
E. coli	≤ 10 /g	≤ 10 /g
Staphylococcus aureus	≤ 100 /g	≤ 100 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	≤ 30 /g	≤ 30 /g
Salmonelles	Absence /25g	Absence /25g
Listeria monocytogenes	Absence /25g	Absence /25g

SPECIFICATION CHIMIQUES

Norme selon le code des usages : CDU 9.4

Sucres solubles totaux ≤ 1%

SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie	761kJ - 183kcal
Matières grasses	12g
dont acides gras saturés	4g
Glucides	0,6g
dont sucres	<0,5g
Protéines	19g
Sel	1,9g

SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Rose
Aspect	Mosaïque
Texture	Moelleuse
Saveur	Caractéristique des langues de porc

CONSERVATION

T° de conservation:

0-4°C

A consommer rapidement après ouverture

vérifié et approuvé par: Responsable Qualité