

<b>PRESTIGE DE LA SARTHE</b>	SPECIFICATION	Référence : QL.SF.012.I
	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT</b>	
		Date création :07/10/05
		Date maj: 08/10/14

<b>RECETTE :</b>	<b>MUSEAU DE PORC A LA VINAIGRETTE</b>	<b>ONTVANGEN</b> Door campan om 10:59,21-8-20
------------------	--	--

<b>FOURNISSEUR :</b>	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 : 72.132	agrément : FR 72.132.002 CE

**INGREDIENTS :**

<b>MUSEAU DE PORC saumuré 68%</b>	groins de porc, eau, vinaigre, sel, gélatine,colorant:E120, dextrose, arômes, conservateur:E250, lactose, antioxydants:E316, E301,acidifiant:E330.
<b>SAUCE 32%</b>	eau, huile de colza, condiments (contient des sulfites) :cornichons, oignons, persil, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, conservateur : E222), amidon, arômes (contient du gluten), sel, stabilisants:E415, E450, E451, conservateur: E250, dextrose, acidifiants: E330,E334.

**DECLARATION ALLERGENES** (selon les Directives 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE)  
gluten , lactose, moutarde, sulfites

**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**

	selon le règlement CE n°2073/2005 et critères FCD en vigueur	
	A réception	Fin de vie
Flore aérobie mésophile	≤ 10 000 /g	1 000 000 / g
Rapport flore totale / flore lactique		<=100
Entérobactéries	≤ 50 /g	
E. coli	≤ 10 /g	≤ 10 /g
Staphylococcus aureus	≤ 100 /g	≤ 100 /g
Anaérobie sulfito-réducteurs	≤ 30 /g	≤ 30 /g
Salmonelles	Absence /25g	Absence /25g
Listeria monocytogenes	Absence /25g	Absence /25g

SPECIFICATION CHIMIQUES	normes et tolérance	
	pH de la sauce	4 à 5
Nitrites (mg/kg)	≤ 100 mg selon code des usages	
Nitrates (mg/kg)	≤ 250 mg selon code des usages	

SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
Energie	626kJ - 151kcal
Matières grasses	13g
dont acides gras saturés	2,1g
Glucides	1,2g
dont sucres	0,3g
fibres alimentaires	0,5g
Protéines	7,1g
Sel	1,2g

SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES	
Couleur	rose (maigre), morceaux translucides( cuir)
Aspect	coupe: tranches 'carré': longueur 30 mm, largeur 30 mm, épaisseur 3 à 4mm vinaigrette bien enrobante mais sans excès, avec rondelle cornichons et oignons grelots
Texture	tendre et souple
Saveur	museau de porc assaisonné avec vinaigrette (dont persil, oignons,cornichons)

**PROCEDE DE FABRICATION**  
matière première: groins de porc. Il est saumuré, cuit, mis en moule puis tranché après refroidissement et mis en marinade au vinaigre avant d'être égoutté et mis en vinaigrette avec les condiments

**CONSERVATION**  
T° de conservation: 0-4°C

A consommer rapidement après ouverture

**vérifié et approuvé par: Responsable Qualité**