

<b>PRESTIGE DE LA SARTHE</b>	SPECIFICATION		Référence : QL.SF.014.I
	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT</b>		Date création : 21/03/06
			Date maj: 08/10/14

<b>RECETTE :</b>	<b>LANGUES DE PORC A LA VINAIGRETTE</b>	<b>ONTVANGEN</b> Door campan om 11:00,21-8-20
------------------	---	--

<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>LANGUES DE PORC marinade 68%</b>	langues de porc, eau, sel, vinaigre, lactose, stabilisants : E451 et E450, dextrose , farine de moutarde, arômes, antioxydants:E301 et E316, acidifiant: E330, conservateurs:E250, colorant:E120
<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, acidifiant: E330,E334.

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

<b>SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES ( :</b>	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

<b>SPECIFICATION CHIMIQUES</b>	standard	norme
pH de la sauce	<b>4 à 5</b>	
taux de sel en NaCl (%)	<b>0,5 à 1%</b>	<b>environ</b>
Nitrites (mg/kg)		<b>&lt; 100 mg</b> selon code des usages
Nitrates (mg/kg)		<b>&lt; 250 mg</b> selon code des usages

<b>SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES</b>		
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g		
Energie	704kJ - 169kcal	
Matières grasses	12,8g	
dont acides gras saturés	2,7g	
Glucides	2g	
dont sucres	0,4g	
Fibres alimentaires	0,8g	
Protéines	11,8g	
Sel	1g	

<b>SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES</b>	
Couleur	<i>rose foncé</i>
Aspect	<i>coupe: tranches fines</i>
Texture	<i>ferme et tendre</i>
Saveur	<i>Caractéristique de la langue porc à la vinaigrette</i>

PROCEDE DE FABRICATION  
Salage des langues, cuisson, refroidissement rapide, tranchage, mise en marinade, égouttage puis mise en vinaigrette avec ajout de condiments

CONSERVATION  
T° de conservation: 0-4°C

A consommer rapidement après ouverture

**vérifié et approuvé par: Responsable Qualité**