

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

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

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 : 72.132	agrément : FR 72.132.002 CE

INGREDIENTS :

LANGUES DE PORC marinade 68%	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
SAUCE 32%	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**

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES (:	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	standard	norme
pH de la sauce	4 à 5	
taux de sel en NaCl (%)	0,5 à 1%	environ
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	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	

SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES	
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