

SALADE SPREAD DU CHEF

EAN 54 200532 0639 9

FICHE TECHNIQUE – 04/03/2024

Ingrédients: Porc (61%), eau, huile de colza, jaune D'OEUF, vinaigre, sel, sucre, herbes et épices, extrait de paprika, jus de betterave, amidon de maïs modifié, légumes, arôme, fibres alimentaires, extrait de worcester, **MOUTARDE**, dextrose, extrait de levure, stabilisant (E415, E412), régulateur d'acidité (E270, E260, E330), antioxidant (E331, E300, E301), exhausteur de goût (E621), conservateur (E202 - E211).

Valeurs nutritionnelles par 100 g

| | |
|-------------------------|---------------------|
| Valeurs nutritionnelles | 1352 kJ 327 kcal |
| Glucides | 2,0 g |
| - dont sucres | 1,3 g |
| Graisses | 29,4 g |
| - dont saturées | 5,5 g |
| Protéines | 13,2 g |
| Sel | 1,5 g |

Information d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = inconnue, contamination croisée possible

| | |
|---|---|
| Gluten | - |
| Crustacés | - |
| Œufs | + |
| Poisson | - |
| Arachides | - |
| Soja | - |
| Lait (y compris le lactose) | - |
| Fruits à coque | - |
| Céleri | - |
| Moutarde | + |
| Graines de sésame | - |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂ | - |
| Lupin | - |

SALADE SPREAD DU CHEF

EAN 54 200532 0639 9

FICHE TECHNIQUE – 04/03/2024

| | |
|------------|---|
| Mollusques | - |
|------------|---|

Qualités organoleptiques

| | |
|------------|------------------------|
| Couleur | Rouge - orange |
| Parfum | Viande |
| Goût | Viande |
| Congruence | Élastique , à tartiner |

Conditions de stockage

| | |
|--------------------------------|---------------------------|
| Température de refroidissement | 0-4°C |
| Durée de conservation | 21 jours après production |

Conditions de livraison

| | |
|----------------------------|---|
| Emballage | Pots en plastique 1,250 kg . Tous les matériaux d'emballage utilisés sont adaptés pour l'emballage alimentaire. Réglementation européenne 1935/2004 |
| Emballage secondaire | Bacs en plastique |
| Palette, cage, charette | Euro pellet |
| Température de refoulement | 0 jusqu'à 4°C |

Données microbiologiques

| | But | Tolérance | DLC |
|---------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------|
| Germes aérobies psychrotrophes totaux | 10 ⁴ | 10 ⁵ | 10 ⁶ |
| Bactéries lactiques psychrotrophes | 10 ³ | 10 ⁴ | 10 ⁷ |
| Levures | 10 ³ | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| Moisissures | 10 ² | 10 ³ | Pas visuellement |
| Enterobacteriaceae | 10 ² | 10 ³ | Inapplicable |
| E. coli | 10 | 10 ² | 10 ² |
| Staphylocoques coagulase positive | 10 ² | 10 ³ | 10 ³ |
| Salmonella spp. (/25 gramme) | Absent | Absent | Absent |
| Listeria monocytogenes (/25 gramme) | Absent | Absent | 10 ³ |

SALADE SPREAD DU CHEF

EAN 54 200532 0639 9

FICHE TECHNIQUE – 04/03/2024

Général

Les produits sont conformes à toute la législation qui s'applique aux produits en question.

Le produit est libre des

- * résidus de produits de nettoyage et désinfection en concentrations qui sont nuisibles pour la santé humaine et qui dépassent les normes légales;
- * résidus de médicaments vétérinaires en concentrations qui sont nuisibles pour la santé humaine et qui dépassent les normes légales;
- * résidus de pesticides en concentrations qui sont nuisibles pour la santé humaine et qui dépassent les normes légales;
- * objets étranges;
- * agents pathogènes et leurs toxines en concentrations qui sont nuisibles pour la santé humaine et qui dépassent les normes légales.

Selon les informations des fournisseurs les ingrédients utilisés sont non OGM et non irradiés. Ces données sont basées sur nos connaissances actuelles et sont purement informatives et non contraignantes.