

COMMINGES  
CRUDITÉS  
SUFFRAN Frères S.A.R.L.

Capital 95 641 € RUS St-Gaudens B 441 424 202  
Chemin Lacassagne  
31220 MARTRES-TOLOSANE  
Tél 05 61 98 87 23  
Fax 05 61 98 66 02

*Les Salades  
Occitanes* Marque déposée



*Legumes frais Prêts à l'emploi*

## SALADE MELANGEE

### 1°) - COMPOSITION :

Mélange de Scarole, Batavia, Frisée, Trévis, Mini-Romaine, Iceberg en proportions variables selon la saison et les approvisionnements du moment.

### 2°) - ORIGINE :

C.E.E.

### 3°) - ASPECT :

Livrée parée, coupée, lavée et essorée.

### 4°) - ETIQUETAGE :

- Nom Produit
- Poids Net
- D.L.C.
- Ingrédients
- Température de Conservation
- Code Emballeur
- Numéro de Lot

### 5°) - CONDITIONNEMENT :

- Sachets de 500 G en fibres de polypropylène transparents, thermosoudés et résistants aux manipulations,
- Cartons de 5 KG (10 sachets x 500 G).

### 6°) - CRITERES BACTERIOLOGIQUES :

GERMES RECHERCHES	NORMES AU STADE DE LA PRODUCTION	NORMES AU STADE DE LA CONSOMMATION
<i>Micro-organismes aérobies</i> PCA	m = 500.000 / g M = 5.000.000 / g	M = 50.000.000 / g
<i>Escherichia coli</i> DCL, Coli ID	m = 10 / g M = 1.000 / g	m = 10 / g M = 1.000 / g
<i>Salmonelles</i> SS, Hecktoen, Rambach	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g

COMMINGES  
CRUDITES  
SUFFRAN Frères S.A.R.L.

Capital 55 000 € - R.C.S. St Gaudens B 441 484 202

Chemin Lacassagne

31220 MARTRES-TOLOSANE

Tel 05 61 98 87 23

Fax 05 61 98 66 02

*Les Salades  
Occitanes*

Marque déposée



*Legumes frais Prêts à l'emploi*

(Fiche Technique : SALADE MELANGEE - suite)

7°) - DEMARCHE QUALITE :

- Méthode HACCP depuis Avril 2004.

8°) - UTILISATION :

- DLC : 9 jours à réception
- Température : comprise entre 0° et + 4 ° C

9°) - PROCESS DE FABRICATION :

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| - Parage                                    | - Pesage                     |
| - Coupe                                     | - Ensachage                  |
| - Lavage (1 <sup>er</sup> laveur)           | - Palettisation              |
| avec bain hypochlorite                      | - Stockage en chambre froide |
| De sodium, dosé à 80 ppm                    |                              |
| - Lavage (2 <sup>e</sup> laveur) eau claire |                              |
| - Essorage                                  |                              |