

SARL SORAM ZA du Barret 13160 Châteaurenard	FICHE DE SPECIFICATIONS Germe de Haricot mungo		SP85C – V04	
			1 / 1	02/08/99 26/02/08

DESCRIPTION GENERALE

NOM DU PRODUIT	Germe de Haricot mungo
DENOMINATION LEGALE	Crudité prête à l'emploi
POIDS (EN KG OU G)	Sachets de 500g - 1kg

CONSERVATION

DLC	Totale	6 jours (à consommer dans les 2 jours suivant l'ouverture de l'emballage)
	Garantie à réception	Livraison en a pour b (à l'exception des livraisons prévues pour le lundi)
TEMPERATURE DE CONSERVATION		Entre 0°C et + 4°C

DETAILS INGREDIENTS

LISTE D'INGREDIENTS, POURCENTAGE	Germe de Haricot mungo 100% (absence d'agent chimique, de conservateur ou de gaz dans l'emballage – produit conforme au Règlement CE 1831 / 2003 concernant les organismes génétiquement modifiés)
----------------------------------	--

ORIGINE DES MATIERES PREMIERES

France

CARACTERISTIQUES ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

(composition moyenne donnée à titre indicatif – « fiches nutritionnelles de référence », documents APRIFEL, éd. 98/99)

VALEUR ENERGETIQUE MOYENNE POUR 100G		VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100G					VITAMINES A L'EMBALLAGE		Provit.A
		Eau	Protides	Glucides	Lipides	Fibres	B1	B2	0.01mg
		90.4g	3.04g	5.93g	0.18g	0.81g	0.084mg	0.124mg	B3
									0.749mg
KJ	Kcal	Sodium	Potassium	Magnésium	Phosphore	Calcium	B5	B6	C
126	30	6mg	149mg	21mg	54mg	13mg	0.38mg	0.088mg	13.2mg

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (arrêté du 28 mai 1997, modifié par l'arrêté du 30 juillet 1999)

CRITERES	STANDARDS	VALEURS CIBLES	FREQUENCE / METHODE
Escherichia coli	m=100 < nb germes/gde produit < M=1000	m=10 < nb germes/g de produit < M=100	1 fois tous les 15 j – V 08-053 (nov.2002)
Salmonella	Absence dans 25g de produit	Absence dans 25g de produit	1 fois / semaine – MAS 17/1 – 3/98
Bacillus cereus	m=1000 < nb germes/g de produit < M=10000	m=1000 < nb germes/g de produit < M=10000	1 fois par mois – XP V 08-058
Listéria monocytogenes	M=100 germes/g de produit	Absence dans 25g de produit	1 fois / semaine - ALOA

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT

Aspect	Germe de « Soja vert »
Couleur	Vert clair à blanc
Odeur	Absence d'odeur de fermentation
Texture	Ferme et craquante
Goût	Caractéristique des germes de Haricot mungo

PROCEDE DE FABRICATION

LIEU DE FABRICATION	Atelier crudités
ETAPES DE FABRICATION	Lavage / débactérisation (eau glacée chlorée entre 0°C et +10°C)
	Rinçage (eau glacée non chlorée entre 0°C et +4°C)
	Egouttage
	Ensachage manuel
	Conditionnement manuel en cartons
	Stockage / expédition

CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE

DESCRIPTION DU CONDITIONNEMENT	Sachets polyéthylène en 500g – 1kg		
CONDITIONNEMENT	poids net du conditionnement	nombre d'unité par carton	
	5g	20 pour 500g – 10 pour 1kg	
PALETTISATION	nombre de cartons par palette	dimension palette	Hauteur maximum
	45 ou 50 cartons selon transporteur	100*120cm	10 cartons