

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		Germes 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			Germes de Haricot mungo 100% (absence d'agent chimique, de conservateur ou de gaz dans l'emballage – produit conforme au Règlement CE 1830 / 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	B3
		90.4g	3.04g	5.93g	0.18g	0.81g	0.084mg	0.124mg	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		Germes 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 polyéthylènes 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	