



CARACTERISTIQUES	METHODES ANALYTIQUES	STANDARDS		
<b>REGLEMENTAIRES</b>				
- Quantité nominale (Q.N.) :	Décret 78.166 du 31/01/1978 (J.O. du 16/02/1978)	Q.N. = 570 g    Tu1 < 2 %    Tu2 = 0 % Poids moyen ≥ Q.N. et Tu1 < 2% et Tu2 = 0%		
- Marquage de la DDM et/ou du lot (présence, exactitude et lisibilité)	Contrôle visuel	DD/MM/YY		
<b>ORGANOLEPTIQUES</b>		<b>mode de préparation recommandé :</b> A la poêle: 5 à 6 min à feu moyen, sans ajouter de matière grasse. Au four: 7 min à 210°C (th.7.)		
- Aspect / Présentation / Couleur	Dégustation	Forme de quenelle, frite, marron foncé avec marquant d'oignons et d'herbes visibles.		
- Texture		Texture contrastée entre l'extérieur croûté et l'intérieur plus moelleux.		
- Odeur / Saveur		Ferme avec de la mâche, et quelques morceaux plus grossiers.		
		Odeur typée oignons, coriandre et menthe.		
		Goût d'oignons, viande, typé coriandre et menthe, réhaussé par une note cumin.		
<b>PHYSICOCHIMIQUES</b>		<b>Unité</b>	<b>Valeurs indicatives</b>	
- pH			6,52	
<b>NUTRITIONNELLES</b>		<b>Unité</b>	Valeurs standards pour 100 g <sup>(2)</sup>	% AQR (3) pour 100g
- Valeur énergétique	par calcul	kJ	1040	
		kcal	249	12
- Matières grasses	méthode labo externe	g	13	19
- acides gras saturés	méthode labo externe	g	1,4	7
- Glucides assimilables	par calcul	g	17	7
- dont sucres	méthode labo externe	g	3,4	4
- Fibres	méthode labo externe	g	4,0	-
- Protéines (N x 6,25)	méthode labo externe	g	14,0	28
- Sel	par calcul	g	1,1	18
- Sodium	méthode labo externe	mg	440	
<b>MICROBIOLOGIQUES</b>			<b>Tolérances (sortie usine)</b>	
- E.coli	méthode labo externe	ufc /g	<10	
- Staphylocoques coagulase+	méthode labo externe	ufc /g	<100	
- Salmonelles	méthode labo externe	ufc /25 g	absence dans 25 g	
- L. monocytogenes	méthode labo externe	ufc /g	<100	
- Coliformes totaux	méthode labo externe	ufc /g	<10	
- Flore mésophile totale à 30°C (à titre indicatif)	méthode labo externe	ufc /g	<100 000	
<b>ALLERGENES</b>	Ce produit contient du <b>GLUTEN</b> et du <b>SOJA</b> . Ce produit est fabriqué dans un atelier qui utilise : <b>céleri, fruits à coque, lait, sésame, moutarde</b> .			
<b>IONISATION</b>	Ce produit est fabriqué avec des ingrédients non ionisés et ne subit pas de traitement d'ionisation.			
<b>CONTAMINANTS</b>	Ce produit est fabriqué avec des ingrédients respectant le RE (CE) 1881/2006 et ses compléments.			
<b>OGM</b>	Ce produit est conforme à la réglementation en vigueur (CE) n° 49/2000, (CE) n° 50/2000, (CE) n° 1829/2003, (CE) n° 1830/2003). L'étiquetage ne nécessite pas de mention particulière. Nous n'effectuons pas de recherche d'OGM sur le produit fini fabriqué.			
<b>COLISAGE</b>	Caisse de 4 x 3 barquettes scellées entre elles. Le conditionnement carton est propre et fermé. Il porte des étiquettes de colisage avec les mentions règlementaires.  poids net : 570 g - poids brut : 617,3 g dimensions externes caisse, à titre indicatif : Longueur 40,5 cm - Profondeur (ou largeur) 20,5cm - Hauteur 13,5 cm			
<b>PALETTISATION</b>	Code palette : 3175681275348  7 colis par couche 8 couches par palette 56 colis par palette			

(2) Selon Règlement 2011/1169

(3) Apports Quotidiens de Référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

**NUTRITION & SANTÉ SAS - Route de castelnaudary - 31 250 REVEL**