	Fiche de Spécification Matière Première	Réf qualité	
		Code ADV	025858
		Code interne	947659
		Version	1.0
		Date d'édition	24/06/14

Dénomination commerciale	Sauce nuoc mam
--------------------------	----------------

CARACTERISTIQUES GENERALES

Libellé légal	Eau, sucre, nuoc mam 14% (poissons, sel, eau), vinaigre d'alcool, sel.
Origines MP (renseignées à titre indicatif)	Thaïlande, UE
DLC / DLUO	7 mois
Allergènes	Poisson
Conditions de livraison et stockage	A conserver entre 0°C et 4°C

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES


Paramètres	Cible (m)	Unité
Coliformes fécaux	< 10	ufc/g
Salmonella	Absence	dans 25 g
Staphylococcus aureus	< 100	ufc/g

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible (m)	Unité	Mini	Maxi
Poids	20	g		
pH	3.85 +/-0.3			
Energie	294	kJ		
Energie	69	kcal		
Matières grasses	0	g/100g		
Acides gras saturés	0	g/100g		
Glucides	16	g/100g		
Sucres	15	g/100g		
Protéines	1,3	g/100g		
Sel	5	g/100g		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Libellé	Description	Défauts majeurs
Aspect	Sauce liquide au jus de poisson	
Couleur	Marron clair	
Goût	Salé	
Odeur	Poisson	
Texture	Liquide	

	Fiche de Spécification Matière Première	Réf qualité	
		Code ADV	025858
		Code interne	947659
		Version	1.0
		Date d'édition	24/06/14

CERTIFICAT SECURITE ALIMENTAIRE

METAUX LOURDS : Conforme au règlement 1881/2006 CE et ses modifications*.

DIOXINE / PCB Conforme au règlement CE n° 1881/2006 et ses modifications*.

PESTICIDES : Conforme au règlement 396/2005 CE et ses modifications*.

RESIDUS MEDICAMENTEUX : Conforme au règlement CE 37/2010 et ses modifications*.

TENEUR EN HISTAMINE : Conforme à la réglementation en vigueur*.

IONISATION Conforme au décret N° 2001-1097*.

OGM Conforme au règlement 1830/2003 CE et ses modifications*.

* Sur la foi des informations techniques et des garanties écrites de nos fournisseurs (CDC de référencement MP). Les analyses et attestations sont obtenus chaque année, suite à une démarche transversale des services achat et qualité du « pole traiteur LDC » auprès des fournisseurs sélectionnés.