

Code ref: 78869

- IDENTIFICATION : Cœur de laitue
- INGRÉDIENTS : laitue

- ORIGINE : UE

- CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

CRITERES	VALEUR	TOLÉRANCE	MÉTHODE ANALYTIQUE
Poids Net	50g	TU 1 45.5 g TU 2 : 41 g	Contrôle interne
Résidus de produits agro-pharmaceutiques des végétaux	Selon réglementation en vigueur		Laboratoire extérieur
Corps étrangers	Absence	<1% débris autres végétaux	Contrôle interne
Laitue	100%		
Coupe	Feuilles entières, délitées et non coupées	>70mm	
Couleur	<30% vert clair	absence vert foncé	
Feuilles abimées non évolutives Feuilles abimées évolutives	<8% absence	10% <5%	
Nitrates	Selon réglementation en vigueur		Laboratoire extérieur

- CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

CRITERES	VALEUR NOMINALE	TOLERANCE	METHODE ANALYTIQUE
Escherichia COLI ufc/g	Au stade distribution m=10	M=100	Petrifilm 3M (interne) Méthode AFNOR NF ISO 16649-2 (externe)
Listeria monocytogenes ufc/g	Au stade distribution	<100	Méthode ALOA validée AFNOR (externe)
Salmonella	Au stade distribution	Absence dans 25g	Méthode SMS validée AFNOR ou BDR 07-11.12-05(externe)
Flore Aérobie Mésophile Totale	Au stade distribution	<50.10 ⁵	Petrifilm 3M

- CARACTÉRISTIQUES DIVERSES :

Ne contient que des denrées dites conventionnelles ou non OGM conformément aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

ALLERGENES (selon directive 2000/13 modifiée par directive 2003/89) : aucun

- TEMPÉRATURE DE CONSERVATION : entre +1°C à +4°C' (tolérance +2°C)

- CONDITIONNEMENT : 50gx25

- DATE LIMITE CONSOMMATION : 5 jours réception plateforme minimum (jour réception inclus) - OLC SIVU: 43

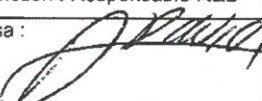
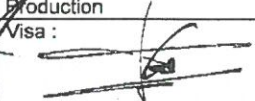
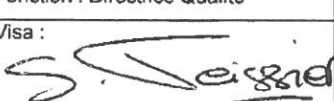
- VALEURS ÉNERGÉTIQUES :

Pour 100g
Par 200g

kcal	kJ	Protéines	Matière grasse	dont saturées	Glucides	dont sucres	Sel
11	45	1.1	0.1	0.014	1.5	0.4	0.053
5.5	22.5	0.55	0.05	0.007	0.75	0.2	0.0265

- Site gestionnaire du document : SPI 2

Identification des responsabilités :

VALIDATION TECHNIQUE	VALIDATION TECHNIQUE	VALIDATION	APPROBATION
Fonction : Responsable R&D	Fonction : Directeur de Production	Fonction : Directrice Qualité	Fonction : Responsable Marketing
Visa : 	Visa : 	Visa : 	Visa : 