

Caractéristiques du produit

Caractéristiques organoleptiques :

Goût : Sorbet aux saveurs caractéristiques de l'orange sanguine

Couleur : Rouge orangé

Caractéristiques physico-chimiques :

Matières sèches totales : **29,6% +/- 1,5**

Caractéristiques microbiologiques :

Les critères microbiologiques fixés par la Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD) et le règlement (CE) 2073/2005 sont respectés.

Germes recherchés	Quantité	m	M	n	c	Commentaires
Germes à 30°C*	1g	100 000	500 000	5	2	*Sauf glaces au yaourt ou lait fermenté
Entérobactéries	1g	10	100	5	2	
Staphylocoques Coag +	1g	10	100	5	2	
Salmonella*	25g	Non détecté/25g	Non détecté/25g	5	0	* Uniquement pour les glaces à base de lait
Listeria Monocytogenes	25g	Non détecté/25g*	Non détecté/25g*	5	0	*ou dérogations prévues par le règlement CE N°2073/2005 (100/g pour tout produit consommé sans décongélation)

Légende :

- n : Nombre d'unité dont se compose l'échantillon.
- c : Nombre maximal d'unité de l'échantillon qui peut être compris entre m et M.
- m : Valeur seuil pour le nombre de bactérie par gramme.
- M : Valeur maximale admissible pour le nombre de bactérie par gramme.

Contrôles sur le produit

Contrôles sur les matières premières : chaque matière première est contrôlée dès la réception

Contrôles en cours de fabrication : sur le mix avant le glaçage et le conditionnement

Contrôles sur le produit fini : des contrôles libératoires sont effectués sur le produit fini dont des tests microbiologiques