

Rhubarbe rouge

Référence : 12 496



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Découpée en tranches. Sachet de 1 kg. Carton de 5 sachets, soit 5 kg.
Dénomination réglementaire :	Rhubarbe rouge surgelée
Type de produit	Surgelé - IQF - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Blanchi
Code douanier	08119095

Composition

Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Aucun signalé

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Sans décongélation, plonger les fruits dans un sirop (200 g d'eau / 200 g de sucre pour 1 kg de fruits). Pour les grosses quantités, par tranche de 10 kg : prévoir 2 kg de sucre pour 1,5 litre d'eau.
----------------	---

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Flore lactique : m = 1 106 ufc/g ; M = 100 000 ufc/g Enterobactéries : m = 500 ufc/g ; M = 5 000 ufc/g E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g Levures : m = 5 000 ufc/g ; M = 50 000 ufc/g Moisissures : m = 5 000 ufc/g ; M = 50 000 ufc/g Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g Listeria : m = abs/25g ; M = ufc/g Salmonelle : m = abs/25g ; M = ufc/g
---------------------------	--