

**PRODUIT PF00461**

**EAN 13 3111950000563**

**DUN 14 23111950000567**

|                                             |                              |                    |                                                                                                        |       |
|---------------------------------------------|------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Matières Premières                          | Nom commercial               |                    | Queues de morilles                                                                                     |       |
|                                             | Ingrédients                  |                    | Queues de morilles (Morchella conica et/ou esculenta)                                                  |       |
|                                             | Origine                      |                    | Turquie, Inde, Pakistan, Afghanistan, Népal, Chili, Kazakhstan, Maroc, Usa, Canada, Argentine, Mexique |       |
| Caractéristiques Moyennes du produit        | Aspect                       |                    | Queues de morilles                                                                                     |       |
|                                             | Saveur                       |                    | Caractéristique                                                                                        |       |
|                                             | Couleur                      |                    | Beige, marron clair                                                                                    |       |
|                                             | Humidité                     |                    | <14%                                                                                                   |       |
|                                             | Corps étrangers végétaux     |                    | <2%                                                                                                    |       |
|                                             | Corps étrangers minéraux     |                    | <1%                                                                                                    |       |
|                                             | Corps étrangers métallique   |                    | Absence                                                                                                |       |
|                                             | Brisures <5mm                |                    | <3%                                                                                                    |       |
|                                             | Champignons véreux           |                    | <15%                                                                                                   |       |
|                                             | Champignons très vermiculées |                    | <20%                                                                                                   |       |
|                                             | Pesticides, métaux lourds    |                    | Conforme à la réglementation en vigueur.                                                               |       |
|                                             | Radioactivité                |                    | <600Bq/kg                                                                                              |       |
|                                             | Non OGM, non ionisé          |                    |                                                                                                        |       |
| Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g | Valeur énergétique           | 1194 kJ / 285 kcal | Fibres                                                                                                 | 27 g  |
|                                             | Protéines                    | 31 g               | Sel                                                                                                    | 0.1 g |
|                                             | Glucides                     | 20 g               | Sucres                                                                                                 | 2 g   |
|                                             | Lipides                      | 3 g                | Acide gras saturés                                                                                     | 0.5 g |

**PROCESS DE FABRICATION**

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Désinsectisation / Tri / Passage au détecteur de métaux / Passage au Rayon X / Conditionnement / Marquage

**CONDITIONNEMENT**

|                                 |                             |                                                                                                                                                          |  |  |
|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <b>Conditionnement unitaire</b> | Poids Net                   | 500g                                                                                                                                                     |  |  |
|                                 | Conditionnement             | Pot PET                                                                                                                                                  |  |  |
|                                 | Spécifications              | Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile.<br>Pas d'attaches métalliques. |  |  |
|                                 | Identification              | DLUO : JJ/MM/AAAA et n° de lot : AA00000 (AA année de fabrication / 00000 : ordre de fabrication) au jet d'encre                                         |  |  |
| <b>Palettisation</b>            | Nombre de boites / pack     | 6                                                                                                                                                        |  |  |
|                                 | Nombre de packs / couche    | 5                                                                                                                                                        |  |  |
|                                 | Nombre de couches / palette | 6                                                                                                                                                        |  |  |
|                                 | Nombre de packs / palette   | 30                                                                                                                                                       |  |  |
|                                 | Nombre de boites / palette  | 180                                                                                                                                                      |  |  |
|                                 | Poids total de la palette   | 145kg                                                                                                                                                    |  |  |
|                                 | Poids total des produits    | 90kg (PN)                                                                                                                                                |  |  |
| <b>Palettisation</b>            | Hauteur de la palette       | 115cm                                                                                                                                                    |  |  |
|                                 | Spécifications              | Hauteur maximale de la charge : 185 cm<br>Protection par film                                                                                            |  |  |
|                                 | Poids Net                   | Selon commande                                                                                                                                           |  |  |
|                                 | Identification              | Sur chaque palette et carton avec l'EAN 128.                                                                                                             |  |  |

|                                        |                                                                                                                                |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Durée et conditions de stockage</b> | 4 ans à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées.<br>Stockage en dessous de 6°C dans un endroit sec |
| <b>Conditions de transport</b>         | Transport en emballage d'origine fermé, sur palette.                                                                           |
| <b>Conseils d'utilisation</b>          | Réhydrater 30 minutes dans de l'eau bouillante et cuire comme des champignons frais                                            |

**LISTES DES ALLERGENES PRESENT DANS LE PRODUIT (Liste conforme au règlement INCO 1169/2011 et ses mises à jours)**

| Allergènes                                                                       | Présent dans le produit | Peut être présent à l'état de traces |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten. | Non                     | Non                                  |
| Crustacés et produits à base de crustacés.                                       | Non                     | Non                                  |
| Œufs et produits à base d'œufs.                                                  | Non                     | Non                                  |
| Poissons et produits à base de poisson.                                          | Non                     | Non                                  |
| Arachides et produits à base d'arachides.                                        | Non                     | Non                                  |
| Soja et produits à base de soja.                                                 | Non                     | Non                                  |
| Lait et produits laitiers (y compris lactose)                                    | Non                     | Non                                  |
| Fruits à coque et produits dérivés.                                              | Non                     | Non                                  |
| Moutarde et produits à base de moutarde                                          | Non                     | Non                                  |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.                       | Non                     | Non                                  |
| Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.                                     | Non                     | Non                                  |
| Céleri et produits à base de céleri.                                             | Non                     | Non                                  |
| Lupin et produits à base de lupin                                                | Non                     | Non                                  |
| Mollusques et produits à base de mollusques                                      | Non                     | Non                                  |

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisés. Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

Fait à Chaspuzac, le 11/10/2019

Par : Emilie Dubois

Assistante Qualité