

FICHE TECHNIQUE

CHAMPIGNONS NOIRS SECHES 500g

Version E

Mise à jour le :
14/08/2025

Marque : SABAROT WASSNER

Page 1 sur 2

PRODUIT PF00594

EAN 13 : 3111950009016

Liste d'ingrédients : Champignons noirs

Matières Premières	Nom commercial	Champignons noirs séchés		
	Nom latin	<i>Auricularia polytricha</i>		
	Origine	Chine		
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect	Champignons en forme d'algues : 2 – 4cm : ≥ 90%		
	Saveur	Caractéristique		
	Couleur	Une face noire, une face grise		
	Humidité	<14 % ±5		
	Corps étrangers végétaux / graines étrangères	≤ 2%		
	Corps étrangers minéraux	≤ 1%		
	Corps étrangers métalliques	Absence au-dessus des limites de détection : Ferreux 2mm – Non-ferreux 2,5mm – Inox : 3mm		
	Insectes	Absence		
	Critères physico-chimique	Conforme à la décision 97 CTCPA		
Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g	Pesticides, métaux lourds, mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur		
	Valeur énergétique	767 kJ / 189 kcal	Fibres	73.8 g
	Protéines	7.2 g	Sel	0.13 g
	Glucides	2.6 g	Sucres	0.2 g
	Lipides	0.6 g	Acide gras saturés	0.25g

PROCESS DE FABRICATION

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

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	500G
	Conditionnement	Pot PET
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.
	Identification	Marquage thermotransfert de la Date de Durabilité Minimale et du numéro de lot
Palettisation	Nombre d'UVC / carton	6
	Nombre de couches / palette	6
	Nombre de carton / couche	5
	Nombre de carton / palette	30
	Poids net total de la palette	90kg
	Poids brut total de la palette	155kg (PN)
	Hauteur de la palette	171cm
	Support	Palette EUR en bois : 80 × 120 cm
	Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette

	FICHE TECHNIQUE		Version E
	CHAMPIGNONS NOIRS SECHES 500g		Mise à jour le : 14/08/2025
	Marque : SABAROT WASSNER		Page 2 sur 2

CONDITIONS DE CONSERVATION ET UTILISATION	
Durée et conditions de stockage	4 ans à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage dans un endroit sec et aéré à température ambiante et à l'abri de la lumière.
Conditions de transport	Transport en emballage fermé, sur palette filmée, à -18°C.
Conseils d'utilisation	Réhydrater 30 minutes dans de l'eau bouillante, égoutter et cuire comme des champignons frais.

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