

PRODUIT PF00495

EAN 13 3111950038054

DUN 14 23111950038058

Matières Premières	Nom commercial		Mélange de champignons forestiers	
	Ingrédients		40% Bolets jaunes (Suillus granulatus ou luteus), 25% Pleurotes (Pleurotus ostreatus), 25% Champignons noirs (Auricularia polytricha), 10% Cèpes (Boletus edulis)	
	Origine		Europe de l'est, Chine, Chili, Pérou, Equateur, Turquie, Vietnam	
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect		Mélange de champignons morceaux	
	Saveur		Caractéristique	
	Couleur		Marron, brun, blanc, noir, beige, jaune	
	Humidité		<14%	
	Corps étrangers végétaux		<2%	
	Corps étrangers minéraux		<1%	
	Corps étrangers métallique		Absence	
	Brisures <5mm		<3%	
	Champignons véreux		<15%	
	Pesticides, métaux lourds, mycotoxines		Conforme à la réglementation en vigueur.	
	Radioactivité		<600Bq/kg	
	Non OGM, non ionisé			
Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g	Valeur énergétique	1097 kJ / 264 kcal	Fibres	45 g
	Protéines	24 g	Sel	0.03 g
	Glucides	15 g	Sucres	9 g
	Lipides	2 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

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	DLUO : JJ/MM/AAAA et n° de lot : AA00000 (AA année de fabrication / 00000 : ordre de fabrication) au jet d'encre
Palettisation	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
Palettisation	Poids total des produits	90kg (PN)
	Hauteur de la palette	115cm
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 185 cm Protection par film
	Poids Net	Selon commande
	Identification	Sur chaque palette et carton avec l'EAN 128.

Durée et conditions de stockage	5 ans à compter de la date de fabrication, dans un endroit sec, aéré sans chaleur excessive. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.
Conditions de transport	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette.
Conseils d'utilisation	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 06/07/2021

Par : Emmanuelle Moulin

Manager qualité


QUALITÉ
SABAROT WASSNER S.A.
 La Combe - 43320 CHASPUZAC - FRANCE
 Tél : +33(0)4 71 08 09 10 Fax : +33(0)4 71 08 06 66
RCS Le Puy: 585 750 813 - N° TVA: FR 63 585 750 813
S.A. au capital de 750 000 €