



**FICHE TECHNIQUE**  
**SELECTION DE CHAMPIGNONS 4/4**  
**Marque : SABAROT**

Mise à jour le :  
04/08/11

**PRODUIT**

EAN 13 : 3111950090304  
EAN colis : 23111950090308  
EAN palette : 83111950090300

<b>Matières Premières</b>	Nom commercial	Sélection de champignons
	Composition	<i>Champignons (30% volvaria volvacea, 30% pleurotus ostreatus, 20% lactarius deliciosus, 20% pholiota mutabilis à la mise en œuvre), eau, acidifiant : acide citrique</i>
	Origine	Chine, Chili, Vietnam, Turquie
<b>Caractéristiques moyennes du produit</b>	Aspect	Champignons entiers et morceaux
	Couleur	Orange, marron, blanc, gris, orange
	Corps étrangers végétaux	<0.8%
	Corps étrangers minéraux	<0.8%
	Vérosité	<5%
	Poids net égoutté	455g
	Pesticides	Conforme à la législation en vigueur
<b>Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100g</b>	Produit conforme à la décision n°94 du CTCPA. Test de stabilité selon la NF V 408-08. Radioactivité inférieur à 600Bq/kg. Non ionisé, non OGM, sans allergènes à déclarer	
	Valeur énergétique	130 Kj, 31 kcal
	Protéines	1.5 g
	Glucides	4.5g
	Lipides	0.75 g

**PROCESS DE FABRICATION**

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / dessalage / passage au détecteur de métaux / remplissage volumétrique / marquage / stérilisation / test de stabilité

**CONDITIONNEMENT**

<b>Conditionnement unitaire</b>	Spécifications	Boîte métallique format 4/4 ouverture facile
	Identification	Marquage au jet d'encre sur l'un des fonds.
<b>Palettisation</b>	Nombre de boîte / pack	6
	Nombre de packs / couches	12
	Nombre de couches / palette	10
	Nombre de boîtes / palette	720
	Poids total de la palette	680
	Poids total des produits	327.6kg (PNE)
	Hauteur de la palette	135 cm
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 140 cm Protection par film
	Identification	EAN 128 sur chaque palette et pack
<b>Durée et conditions de stockage</b>		48 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré. Se conserve 5 jours entre 0 et 3°C.
<b>Conditions de transport</b>		Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.
<b>Conseils d'utilisation</b>		Rincer abondamment et cuire comme des champignons frais

**PLUS COMMERCIAL**

Aspect visuel, économique, mise en œuvre facile

# **LISTE DES ALLERGENES** **PRESENTS DANS LE PRODUIT**

Produit : Sélection de champignons

(Liste conforme à la directive 2006/142/CE amendant l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE)

Allergène	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 ionisées.

Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

Fait à Chaspuzac, le 04/08/11

par :

Guillaume MARTIN

Responsable Qualité



Pour toute autre demande, nous consulter au :

Tel 04 71 08 09 10

Fax 04 71 08 06 66