

PRODUIT PF00831
EAN 13 3111950095309

Matières Premières	Nom commercial		Girolles	
	Ingrédients		Girolles* (<i>Cantharellus cibarius</i>), eau, acidifiant : acide citrique *issu du procédé de pré saumurage Traces possibles de mollusques .	
	Origine		Europe de l'est	
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect		Champignons entiers	
	Saveur		Caractéristique	
	Couleur		Jaune, orangé à brun	
	Corps étrangers végétaux		<0.8%	
	Corps étrangers minéraux		<0.8%	
	Corps étrangers métallique		Absence	
	Champignons véreux		<5%	
	Radioactivité		<600Bq/kg	
	Pesticides, métaux lourds		Conforme à la réglementation en vigueur.	
	Non OGM, non ionisé. Produit conforme à la décision n°64 du CTCPA. Test de stabilité selon la norme NF V408-08.			
Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g	Valeur énergétique	106 kJ / 26 kcal	Fibres	4.2 g
	Protéines	1.3 g	Sel	0.59 g
	Glucides	1.7 g	Sucres	0 g
	Lipides	0.6 g	Acide gras saturés	0.1 g

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Dessalage / Passage au détecteur de métaux / Remplissage volumétrique / Sertissage / Marquage / Stérilisation / Test de stabilité

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net / Poids net égoutté	800g / 455g
	Conditionnement	Boite métal 4/4 avec ouverture facile
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile.
	Identification	Marquage au jet d'encre avec N° de lot : AA00000, AA année de fabrication / 00000 ordre de fabrication et DLUO : JJ/MM/AA
Palettisation	Nombre de boites / pack	6
	Nombre de packs / couche	12
	Nombre de couches / palette	10
	Nombre de packs / palette	120
	Nombre de boites / palette	720
	Poids total de la palette	700kg
	Poids total des produits	327.6g (PNE)
	Hauteur de la palette	135cm
	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	4 ans à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré. Après ouverture, se conserve 5 jours entre 0°C et +4°C
Conditions de transport	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette.
Conseils d'utilisation	Rincer abondamment, assaisonner et préparer comme de champignons frais en cuisant 5 à 10 minutes à feu moyen en remuant.

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	Oui

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.