

 <small>Maison familiale depuis 1819</small>	FICHE TECHNIQUE 6X POT 100G POUDRE CEPES	Version C
		Mise à jour le : 26/09/2024
	Marque : SABAROT	Page 1 sur 3

PRODUIT PF00392

EAN 13 : 3111950313007

Liste d'ingrédients : Cèpes séchés

Matières Premières	Nom commercial	Poudre de cèpes séchés
	Nom latin	<i>Boletus edulis, aereus, aedulis et/ pinicola</i>
	Origine	Chine, Europe de l'Est
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect	Poudre (<300µm)
	Saveur	Caractéristique
	Couleur	Brun, marron
	Humidité	<14%
	Corps étrangers végétaux	≤ 2%
	Corps étrangers minéraux	≤ 1%
	Corps étrangers métalliques	Absence au-dessus des limites de détection : Ferreux 1.2mm – Non-ferreux 1.5mm – Inox : 1.5mm
	Débris de champignons <5mm	<3%
	Radioactivité	<600Bq/kg
	Insectes	Absence Aucune réclamation pour contamination par insecte ne sera prise en compte au-delà de deux mois après réception de la marchandise.
Pesticides, métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur	

*Selon définition CTCPA décision n°97/juillet 2018

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Valeur énergétique	285 kcal / 1195kJ	Fibres	24.5g
Protéines	32g	Sel	0.01g
Glucides	22g	Sucres	15g
Lipides	2.2g	Acide gras saturés	0g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres analysés	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>E. coli</i>	<i>Bacillus cereus</i>	<i>Clostridium perfringens</i>
Critères	ND/25g	ND/25g	<10/g	Cible <100/g Tolérance <1 000/g	<30/g

PROCESS DE FABRICATION

Réception_Contrôle à réception_ Désinsectisation_ Tri visuel_ Passage DDM_ Passage Rayons X_ Conditionnement_ Pulvérisation/Débaçterisation (Prestateire)_ Conditionnement_ Stockage_ Expédition

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	100g (marchandise soumise à dessiccation)
	Conditionnement	Pot PET operculé avec capsule
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.
	Identification	Etiquette : Nom du produit au jet d'encre, DLUO : JJ/MM/AAAA et n° de lot : AAOOOOO (AA année de fabrication / OOOOO : ordre de fabrication)
Palettisation	Nombre d'UVC / couche	156
	Nombre de couches / palette	12
	Nombre d'UVC / palette	1 872
	Nombre de cartons / palette	312
	Poids net total de la palette	187 kg
	Poids brut total de la palette	285 kg
	Hauteur de la palette	185 cm
Support	Palette EUR en bois : 80 × 120 cm	
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette	

CONDITIONS DE CONSERVATION ET UTILISATION

Durée et conditions de stockage	5 ans à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré, à l'abri de la lumière.
Conditions de transport	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette.
Conseils d'utilisation	Incorporer dans des sauces ou des préparations culinaires avant cuisson (100°C) et laisser mijoter 15 minutes. Ne pas consommer cru.

EMPREINTE CARBONE

Total kg CO2 équivalent/kg de produit : 0.49

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.