

PRODUIT PF00414

EAN 13 3111950318705

DUN 14 23111950318709

Matières Premières	Nom commercial	Cèpes				
	Ingrédients	Cèpes (<i>Boletus edulis</i>)				
	Origine	Chine Afrique du Sud				
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect	Granulés de champignons				
	Saveur	Caractéristique				
	Couleur	Brun				
	Humidité	<14%				
	Corps étrangers végétaux	<2%				
	Corps étrangers minéraux	<1%				
	Corps étrangers métallique	Absence				
	Champignons véreux	<15%				
	Pesticides, métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur.				
	Radioactivité	<600Bq/kg				
Non OGM, non ionisé						
Microbiologie	Germes	Listéria	Salmonelle	E.Coli β glucuronidase	Bacillus Cereus	C.perfringens
	Cibles	Absence/25g	Absence/25g	<10/g	<1000/g	<1000/g
Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g	Valeur énergétique	1230 kJ / 293 kcal		Fibres	23 g	
	Protéines	30 g		Sel	0.03 g	
	Glucides	25 g		Sucres	11 g	
	Lipides	3 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 / Granulation / Conditionnement / Marquage

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	19g (marchandise soumis à dessiccation)				
	Conditionnement	Pot verre				
	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 sur l'étiquette				
Palettisation	Nombre de pots / carton	6				
	Nombre de cartons / couche	60				
	Nombre de couches / palette	10				
	Nombre de cartons / palette	600				
	Nombre de pots / palette	3600				
	Poids total de la palette	510kg				
	Poids total des produits	68.4kg (PN)				
	Hauteur de la palette	183cm				
	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 les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.
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.

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.