

	FICHE TECHNIQUE		Version D
	MORILLES EXTRA SECHEES 100G		Mise à jour le : 19/01/2023
	Marque : SABAROT		Page 1 sur 2

PRODUIT PF00453				
EAN 13 3111950324300				
Matières Premières	Nom commercial		Morilles extra séchées	
	Ingrédients		Morilles extra séchées	
	Origine		Chine	
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect		Champignons séchés entiers avec queue <3cm	
	Saveur		Caractéristique	
	Couleur		Beige, Marron, Brun, Noir	
	Humidité		<14%	
	Corps étrangers végétaux		<2%	
	Corps étrangers minéraux		<1%	
	Corps étrangers métallique		Absence	
	Brisures <5mm		<3%	
	Champignons véreux		<15%	
	Champignons très vermiculés		<20%	
	Pesticides, métaux lourds		Conforme à la réglementation en vigueur.	
	Radioactivité		<600Bq/kg	
	Non OGM, non ionisé.			
Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g	Valeur énergétique	1232 kJ / 294 kcal	Fibres	23 g
	Protéines	31 g	Sel	0.05 g
	Glucides	22 g	Sucres	2 g
	Matières grasses	3.7 g	Acides gras saturés	0.6 g

PROCESS DE FABRICATION
Réception _ Contrôle qualité_ Désinsectisation_ Tri_ Passage DDM_ Passage Rayons X_ Conditionnement_ Etiquetage_ Palettisation_ Stockage_ Passage DDM_ Conditionnement_ Etiquetage_ Palettisation_ Stockage_ Expédition

	FICHE TECHNIQUE MORILLES EXTRA SECHEES 100G		Version D
			Mise à jour le : 19/01/2023
	Marque : SABAROT		Page 2 sur 2

CONDITIONNEMENT		
Conditionnement unitaire	Poids Net	100g (produit soumis à dessiccation)
	Conditionnement	Pot PET operculé avec capsule
Palettisation	Nombre UVC / colis	6
	Nombre de colis/ couche	8
	Nombre de couches / palette	8
	Nombre de colis/palette	64
	Poids total de la palette	147 kg
	Poids total des produits	38,4 kg (poids net)
	Hauteur de la palette	165cm
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm
	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. Ne pas consommer cru.

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.