



**FICHE TECHNIQUE**  
**MORILLES SPECIALES 250G SEC**  
**Marque : SABAROT**

Mise à jour le :  
11/10/2019

**PRODUIT PF00478**

EAN 13 :		3111950328506	DUN 14	23111950328500
<b>Matières Premières</b>	Nom commercial	Morilles spéciales		
	Nom latin	Morchella conica,et/ou esculenta		
	Origine	Inde, Pakistan, Turquie, Népal, Argentine, Chili, Canada, USA, Bosnie		
<b>Caractéristiques produit</b>	Aspect	Champignon entier noir, brun, gris avec queue<0.5cm		
	Taux d'humidité	<14 %		
	Hauteur du chapeau	3-5cm 80%		
	Corps étrangers minéraux	<1%		
	Corps étrangers végétaux	<2%		
	Brisures<5mm	<3%		
	Corps métalliques	Absence		
	Non OGM, non ionisé, conforme à la décision 97 du CTCPA, sans allergènes à déclarer, conforme à la législation européenne			
	Radioactivité	<600Bq		
	Champignons véreux	<5%		
Champignons brûlés	<4%			
<b>Valeur nutritionnelles moyenne / 100g</b>	Lipides / 100g	Glucides/ 100g	Protéines/ 100g	Valeur énergétique/ 100g
	4.3g	22.4g	30g	1258kJ / 300kcal
	Acides gras saturés	Sucres/ 100g	Fibres/ 100g	sel/ 100g
	1g	4.3g	26g	<0.1g

**PROCESS DE FABRICATION**

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Désinsectisation / Tri / Passage au détecteur de métaux / Conditionnement / Marquage / Passage au détecteur de métaux / Stockage

**CONDITIONNEMENT**

<b>Conditionnement unitaire</b>	Poids Net	250g (marchandise soumise à dessiccation)		
	Conditionnement	Pot PET transparent		
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile avec une bonne visibilité du produit. Pas d'attaches métalliques.		
	Identification	Marquage au jet d'encre sur le haut du pot		
<b>Palettisation</b>	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm		
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 185 cm Protection par film		
	Identification	Sur chaque palette et carton avec l'EAN 128		
<b>Durée et conditions de stockage</b>	4 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. Réhydrater 40 minutes dans de l'eau frémissante ou mettre 40g de champignons dans 300ml d'eau et mettre 3 minutes au micro ondes puissance maximum. Cuire comme des champignons frais			
<b>Conditions de transport</b>	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette.			

**PLUS COMMERCIAL**

Excellente restitution du goût, économique, stockage facile, DLUO optimisée

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

Produit : Morilles

(Liste conforme au règlement 1169/2011)

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 11/10/2019

par : Emilie Dubois

Assistante Qualité

Pour toute autre demande, nous consulter au :

Tel 04 71 08 09 10

Fax 04 71 08 06 66