

	FICHE TECHNIQUE	Version B
	SELECTION FORESTIERE 100G SECHE	Mise à jour le : 31/01/2023
	Marque : SABAROT	Page 1 sur 2

PRODUIT PF00507				
EAN 13 3111950332909				
Matières Premières	Nom commercial		Sélection forestières séchées	
	Ingrédients		Suillus luteus 40%, pleurotus ostreatus 25%, Auricularia polytricha 25%, Boletus edulis 10% à la mise en oeuvre	
	Origine		Chili, Pérou, Pologne, Macédoine, Chine, Vietnam	
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect		Tranches de cèpes	
	Saveur		Caractéristique	
	Couleur		Beige, marron, brun, noirs	
	Humidité		<14%	
	Corps étrangers végétaux		<2%	
	Corps étrangers minéraux		<1%	
	Corps étrangers métallique		Absence	
	Brisures <5mm		<3%	
	Champignons véreux		<15%	
	Champignons très vermiculées		<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	1433 kJ / 343 kcal	Fibres	39 g
	Protéines	21 g	Sel	0.21 g
	Glucides	34 g	Sucres	8 g
	Matières grasses	5 g	Acides gras saturés	0.85 g

PROCESS DE FABRICATION
Réception _ Contrôle qualité _ Désinsectisation _ Tri _ Passage DDM _ Passage Rayons X _ Conditionnement _ Etiquetage _ Palettisation _ Stockage _ Passage DDM _ Conditionnement _ Marquage _ Etiquetage _ Palettisation _ Stockage _ Expédition

CONDITIONNEMENT		
Conditionnement unitaire	Poids Net	100g (marchandise soumise à dessiccation)
	Conditionnement	Pot PET operculé avec capsule
Palettisation	Nombre UVC / colis	6
	Nombre de colis/ couche	26
	Nombre de couches / palette	12
	Nombre de colis/palette	312
	Poids total de la palette	260kg
	Poids total des produits	187kg
	Hauteur de la palette	185cm
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm
	Identification	Sur chaque palette et carton avec l'EAN 128

Pour toute autre demande, nous consulter au tel : 04 71 08 09 10 fax : 04 71 08 06 66 mail : qualite@sabarot-wassner.fr

Sabarot Wassner 2 rue des perdrix Zi La combe 43 320 Chaspuzac

	FICHE TECHNIQUE	Version B
	SELECTION FORESTIERE 100G SECHE	Mise à jour le : 31/01/2023
	Marque : SABAROT	Page 2 sur 2

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 20 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.