

<b>PRODUIT PF00513</b>					
EAN 13		3760172954422		DUN 14	2 3760172954426
<b>Matières Premières</b>	Composition	Suillus luteus ou granulatus 40%, pleurotus ostreatus 25%, Auricularia auricula judae 25%, Boletus edulis 10% à la mise en oeuvre			
	Origine	Europe de l'est, Asie, Chili, Pérou.			
<b>Caractéristiques produit</b>	Aspect	Granulés de champignons.			
	Couleur	Brun			
	Taux d'humidité	< 14 %			
	Poussière, débris minéraux (autre que pierre)	<2%			
	Champignons étrangers	<0.01%			
	Corps métalliques	Absence			
	Radioactivité	<600Bq			
	Non OGM, non ionisé, sans allergènes à déclarer, conforme à la législation européenne				
Insectes, débris d'insectes		<0.05%			
Valeurs nutritionnelles moyennes / 100g	<b>Protéines</b>	<b>Glucides</b>	<b>graisses</b>	<b>Valeur énergétique</b>	
	20g	24g	2g	1174kj 282kcal	
	<b>Sel</b>	<b>Sucres</b>	<b>Acides gras saturés</b>	<b>Fibres</b>	
	0.1g	10g	0.3g	44g	

<b>PROCESS DE FABRICATION</b>
Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Désinsectisation / Tri / passage au détecteur de métaux / Granulation / Conditionnement / Stockage

<b>CONDITIONNEMENT</b>		
<b>Conditionnement unitaire</b>	Poids Net	19g (marchandise soumise à dessiccation)
	Conditionnement	Pot verre
	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	Par étiquette
<b>Palettisation</b>	Nombre de packs / couche	60
	Nombre de couches / palette	10
	Nombre de packs / palette	600
	Nombre de boîtes / palette	3600
	Poids total de la palette	510 kg
	Poids total des produits	68.4 kg
<b>Durée et conditions de stockage</b>	Hauteur de la palette	183 cm
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film
	Poids Net	Selon commande
	Identification	Sur chaque palette et pack 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. A utiliser comme condiment
<b>Conditions de transport</b>		Transport en emballage d'origine fermé, sur palette.
<b>Conseils d'utilisation</b>		Indiqués sur chaque opercule de pot. Réhydrater dans son volume d'eau bouillante 30 minutes ou ajouter en début de cuisson.

# LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LE PRODUIT

Produit : Sélection forestière

(Liste conforme à la directive 2006/142/CE amendant l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE)

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 26/05/2015

par :

Guillaume MARTIN

Responsable Qualité



Pour toute autre demande, nous consulter au :

Tel 04 71 08 09 10

Fax 04 71 08 06 66