



FICHE TECHNIQUE
TROMPETTES DE LA MORT 100G SEC
Marque : SABAROT

Mise à jour le :
04/08/2011

PRODUIT

EAN 13 : 3111950354208
EAN colis : 23111950354202
EAN palette : 83111950354204

Matières Premières	Nom commercial	Trompettes de la mort
	Nom latin	Craterellus cornucopioides
	Origine	Hongrie, Bulgarie, Serbie
Caractéristiques produit	Aspect	Cône gris à noir
	Taux d'humidité	<14 %
	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	
	Radioactivité	<600Bq
	Champignons véreux	<5%
	Champignons brûlés	<4%

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

Conditionnement unitaire	Poids Net	100g (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
Palettisation	Nombre de pack / couche	10
	Nombre de couches / palette	12
	Nombre d'UVC / palette	720
	Poids total de la palette	170 kg
	Poids total des produits	72 kg
	Hauteur de la palette	150 cm
	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
Durée et conditions de stockage		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
Conditions de transport		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 : Trompettes de la mort

(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 01/08/11

par :

Guillaume MARTIN

Responsable Qualité



Pour toute autre demande, nous consulter au :

Tel 04 71 08 09 10

Fax 04 71 08 06 66