



FICHE TECHNIQUE
CHAMPIGNONS NOIRS 30G SEC
Marque : SABAROT

Mise à jour le :
04/08/2011

PRODUIT

EAN 13 : 3111950355205
EAN colis : 23111950355209
EAN palette : 83111950355201

Matières Premières	Nom commercial	Champignons noirs
	Nom latin	Auricularia judae
	Origine	Chine
Caractéristiques produit	Aspect	En forme d'algues
	Taux d'humidité	<14 %
	Corps étrangers minéraux	<1%
	Corps étrangers végétaux	<2%
	Brisures<5mm	<3%
	Corps métalliques	Absence
	Non OGM, non ionisé, sans allergènes à déclarer	
	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	30g (marchandise soumise à dessiccation)
	Conditionnement	Pot PET operculé avec capsule
	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 pot
Palettisation	Nombre de packs / couche	26
	Nombre de couches / palette	12
	Nombre de packs / palette	312
	Nombre de boîtes / palette	1872
	Poids total de la palette	170 kg
	Poids total des produits	56.16 kg
	Hauteur de la palette	129 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 : Champignons noirs

(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