

PRODUIT PF01413

EAN 13 : 3111950534006

Liste d'ingrédients : Bolets jaunes*, Lactaires*, Pleurotes*, Pholiotes*, eau, acidifiant : acide citrique (traces éventuelles de mollusques)

*Issus du procédé de pré saumurage

Matières Premières	Nom commercial	Garniture forestière		
	Nom latin	<i>Suillus luteus ou granulatus, Lactarius deliciosus, Pholiota, Pleurotus</i>		
	Origine	Chine, Chili, Pérou, Macédoine, Ukraine, Europe de l'Est, Turquie, Europe		
	Pays de transformation	France		
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect	Mélange de champignons entiers et morceaux		
	Saveur	Caractéristiques		
	Couleur	Beige, gris, marron, orange		
	Corps étrangers végétaux	<0.8%		
	Corps étrangers minéraux	<0.8%		
	Corps étrangers métallique	Absence au-dessus des limites de détection : Ferreux 2mm – Non-ferreux 2mm – Inox : 2.5mm		
	Champignons véreux	<5%		
	Radioactivité (certaines zones)	<600Bq/kg		
	Pesticides, métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur.		
	Non OGM, non ionisé. Produit conforme à la décision n°94 du CTCPA. Test de stabilité selon la norme NF V408-08.			
Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g	Valeur énergétique	127 kJ / 31kcal	Fibres	5.3g
	Protéines	3g	Sel	0.83g
	Glucides	1.3g	Sucres	<0.5g
	Lipides	<0.5g	Acide gras saturés	<0.1g

PROCESS DE FABRICATION

Contrôles à réception et prélèvement d'échantillons / Dessalage / Détecteur à métaux / Conditionnement / Sertissage / Stérilisation / Etiquetage / Expédition

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids net égoutté	1375g
	Conditionnement	Boite métal 3/1 avec ouverture facile
	Spécifications	Emballage permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile.
	Identification	Marquage au jet d'encre avec n°lot : AA00000 AA année de fabrication, 00000 ordre de fabrication et DLUO JJ/MM/AA
Palettisation	Nombre d'UVC / pack	3
	Nombre de pack / couche	11
	Nombre de couche / palette	6
	Nombre d'UVC / palette	66
	Poids net total de la palette	500kg
	Poids brut total de la palette	650kg
Support	Hauteur de la palette	135cm
	Support	Palette EUR en bois : 80 × 120 cm
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette	

CONDITIONS DE CONSERVATION ET UTILISATION

Durée et conditions de stockage	48 mois à partir de la date de conditionnement, dans les conditions préconisées. Avant ouverture, se conserve à température ambiante, dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Après ouverture, se conserve maximum 5 jours entre 0°C et +4°C.
Conditions de transport	Transport en emballage fermé, sur palette filmée.
Conseils d'utilisation	Rincer abondamment, assaisonner et préparer comme de champignons frais en cuisant 5 à 10 minutes à feu moyen en remuant.

Empreinte carbone

Total kg CO2 équivalent/kg de produit : 1,3kg/kg PF

LISTES DES ALLERGENES PRESENT DANS LE PRODUIT (Liste conforme au règlement INCO 1169/2011 et ses mises à jour)

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	OUI

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.