

 <small>Maison familiale depuis 1819</small>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>6X POT 150G MORILLES EXTRA SABAROT</b>	Version A
	<b>Marque : SABAROT</b>	Mise à jour le : 23/04/2024
		Page 1 sur 2

**PRODUIT PF01548**

**EAN 13 : 3111952015480**

**Liste d'ingrédients : morilles extra**

<b>Matières Premières</b>	Nom commercial	<b>Morilles</b>
	Nom latin	<i>Morchella</i>
	Origine	Chine
<b>Caractéristiques Moyennes du produit</b>	Aspect	Morilles extra (queues <3 cm)
	Saveur	Caractéristique
	Couleur	Marron à gris
	Humidité	<14%
	Corps étrangers végétaux	≤ 2%
	Corps étrangers minéraux	≤ 1%
	Corps étrangers métalliques	Absence au-dessus des limites de détection : Ferreux 1.2mm – Non-ferreux 1.5mm – Inox : 2.5mm
	Champignons véreux*	<15%
	Champignons très vermiculés*	<20%
	Débris de champignons <5mm	<3%
	Radioactivité	<600Bq/kg
	Insectes	Absence Aucune réclamation pour contamination par insecte ne sera prise en compte au-delà de deux mois après réception de la marchandise.
Pesticides, métaux lourds, mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur	

\*Selon définition CTCPA décision n°97/juillet 2018

<b>Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g</b>	Valeur énergétique	274 kcal / 1149 kJ	Fibres	23.7g
	Protéines	30.8g	Sel	0.04g
	Glucides	21.6g	Sucres	1.8g
	Lipides	3.5g	Acide gras saturés	0.4g

**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**

<b>Conditionnement unitaire</b>	Poids Net	150G
	Conditionnement	Pot PET operculé + capsule
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.
	Identification	DLUO : JJ/MM/AAAA et n° de lot : AA00000 (AA année de fabrication / 00000 : ordre de fabrication) au jet d'encre sur le pot.
<b>Palettisation</b>	Nombre d'UVC / couche	36
	Nombre de couches / palette	6
	Nombre d'UVC / palette	216
	Nombre de cartons / palette	36
	Poids net total de la palette	32.4 kg
	Poids brut total de la palette	91 kg
	Hauteur de la palette	160 cm

 <small>Maison familiale depuis 1819</small>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>6X POT 150G MORILLES EXTRA SABAROT</b>	Version A
		Mise à jour le : 23/04/2024
	<b>Marque : SABAROT</b>	Page 2 sur 2

Support	Palette EUR en bois : 80 × 120 cm
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette

CONDITIONS DE CONSERVATION ET UTILISATION	
<b>Durée et conditions de stockage</b>	5 ans à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré, à l'abri de la lumière.
<b>Conditions de transport</b>	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette.
<b>Conseils d'utilisation</b>	Réhydrater 30 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 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	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.