

 <small>Maison familiale depuis 1819</small>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>6X POT 250G SHIITAKE ENTIER SABAROT SEC</b>	Version A
	<b>Marque : SABAROT</b>	Mise à jour le : 12/10/23 Page 1 sur 2

**PRODUIT PF01583**

**EAN 13 : 3111952015831**

**Liste d'ingrédients : shiitakes séchés**

<b>Matières Premières</b>	Nom commercial	Shii-takés (contient naturellement de sulfites)
	Nom latin	<i>Lentinus edodes</i>
	Origine	Chine
<b>Caractéristiques Moyennes du produit</b>	Aspect	Champignons séchés
	Saveur	Caractéristique
	Couleur	Gris, beige, noir
	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
	Débris de champignons <5mm	<3%
	Radioactivité	<600Bq/kg
	Insectes	Absence
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	1476 kJ / 349 kcal	Fibres	11.5 g
	Protéines	9.6 g	Sel	0.03 g
	Glucides	69.7 g	Sucres	2.2 g
	Lipides	1.0 g	Acide gras saturés	0.2 g

**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	250g
	Conditionnement	Pot PET
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.
	Identification	Marquage thermotransfert de la Date de Durabilité Minimale et du numéro de lot
<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	kg
	Poids brut total de la palette	kg
	Hauteur de la palette	cm
	Support	Palette EUR en bois : 80 × 120 cm
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette	

**CONDITIONS DE CONSERVATION ET UTILISATION**

Pour toute autre demande, nous consulter au tél : 04 71 08 09 10 - Fax : 04 71 08 06 66 - Mail : [qualite@sabarot-wassner.fr](mailto:qualite@sabarot-wassner.fr)  
 Sabarot Wassner - 2, rue des perdrix - Zi La combe - 43 320 Chaspuzac

 <small>Maison familiale depuis 1819</small>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>6X POT 250G SHIITAKE ENTIER SABAROT SEC</b>	Version A
	<b>Marque : SABAROT</b>	Mise à jour le : 12/10/23
		Page 2 sur 2

<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.	OUI	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.