



FICHE TECHNIQUE
PLEUROTE 500G SEC
Marque : SABAROT

Mise à jour le :
21/06/2016

PRODUIT PF00526

EAN 13		3111957303674		DUN 14		23111952005263	
Matières Premières	Nom commercial			Pleurote			
	Nom latin			Pleurotus ostreatus			
	Origine			Chine			
Caractéristiques produit	Aspect			Carrés plus ou moins arrondis jaunes à gris			
	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%			
Valeur nutritionnelles/ 100g	Lipides		Glucides		Protéines		Valeur énergétique
	8g		42g		16g		1466kJ
	Acides gras saturés		Sucres		Fibres		sel
	1g		11g		23g		0.1g

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	500g (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 packs / couche	5		
	Nombre de couches / palette	6		
	Nombre de packs / palette	30		
	Nombre de boîtes / palette	180		
	Poids total de la palette	160 kg		
Durée et conditions de stockage	Poids total des produits	90 kg		
	Hauteur de la palette	183 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		
Conditions de transport		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		
		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 : Pleurotes

(Liste conforme au règlement 1169/2011)

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 21/06/2016

par :

Guillaume MARTIN

Responsable Qualité



Pour toute autre demande, nous consulter au :

Tel 04 71 08 09 10

Fax 04 71 08 06 66

Adresse siège et usine : la Combe 43320 CHASPUZAC

Tel: 04 71 08 09 10 fax: 04 71 08 06 66

SA au capital de 380587 euros R.C. le Puy 57 B 81 – Siret 585 750 813 00040 code APE 156A