

Plantin	 PLANTIN L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1739	Fiche technique		Indice de version	Date de création
140035.006		Produit			07/04/2022
		Morilles traiteur - Séchées Turbo 500g		2	Date de mise à jour
					2025-08-13 08:48:13.253

Dénominations légale de vente : Morille

Composition : 100% Morilles (60% têtes / 40% queues) - Morchella Conica

Conditions de conservation :

DDM : 24 mois - Dans un lieu sec et à l'abri de la chaleur
Transport maritime sous température dirigée en conteneur réfrigéré.

Conditions d'utilisation :

Les champignons doivent être soigneusement lavés et rincés à plusieurs reprises. Cuire 5 minutes dans l'eau bouillante à 100°C et incorporer les champignons à vos préparations.

Réglementation : Ce produit est certifié Kashmer (Certificat disponible sur demande) !

OGM et ionisation : Ce produit ne contient pas et n'est pas issu d'OGM (Tel que défini par le règlement 1829/2003/CE du 22/09/03) et n'est pas soumis aux règles d'étiquetage et de traçabilité définies par le règlement 1830/2003/CE du 22/09/03. Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et n'est pas issu de produit ionisé.

Allergènes : Ce produit ne contient aucun allergène majeur introduit volontairement (Au sens du règlement UE 1169/2011)

Caractéristiques organoleptiques

Couleur : marron
Odeur : caractéristique
Goût : caractéristique
Aspect : séchées, têtes et queues

Caractéristiques nutritionnelles

Pour 100 G de produit

Valeur énergétique	1161 kJ	277 kCal
Matières grasses	3.5 G	
dont acides gras saturés	0.5 G	
Glucides	18 G	
dont sucres	2.5 G	
Protéines	31 G	
Sel	0.15 G	

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité max (%) : 14

Caractéristiques microbiologiques

Critères internes : E.Coli <10ufc/g Staphylocoques <10ufc/g Bacillus Cereus présomptif à 30°C <10ufc/g Clostridium perfringens <10ufc/g Salmonella et Listeria : Absence dans 25g.

Défauts et tolérances

Les champignons peuvent être sensibles à la présence de corps étrangers, malgré les nombreuses étapes de contrôle qualité et les mesures de maîtrise rigoureuses que nous mettons en place tout au long du processus de production. Afin de réduire au maximum la présence de défauts nos champignons font l'objet de plusieurs étapes de tri manuel et d'une étape de détection automatique. Ce travail nous permet de garantir le respect des tolérances maximales définies pour chaque défaut dans la décision n°97 du CTCPA.

Certification

Ce produit est un produit certifié Kashmer (Certificat disponible sur demande)

Conditionnement

	EAN	Poids net égoutté (g)	Poids net (g)	Poids brut (g)	Taille (LxIxH) (mm)	PCB	Nombre de colis par couche	Nombre de couches
UVC	3237859314003		500 g	665 g	159 x 159 x 274			
Colis	13237859314000				481 x 325 x 292	6		
Palette					h= 1952		5	6