



FICHES TECHNIQUES PRODUITS FINIS SECHES

SHIITAKE LANIERE SECHE

PRESENTATION

			
Grammage	30 G	200 G	400 G
Code article	130 528	130 527	130 526
EAN	3 293 023 100 452	3 293 023 100 445	3 293 023 100 438

COMPOSITION

Nom	Aspect	Nom latin	Cultivé	Sauvage
Shiitakes	Lanières	<i>Lentinus edodes</i>	X	

CARACTERISTIQUES

ORGANOLEPTIQUE (contrôles sur Matières Premières)

Goût	Typique du Shiitake
Consistance	Ferme, non fibreuse
Parfum	Absence d'odeur étrangère - Délicat et typique du Shiitake après réhydratation
Couleur	Tête marron foncé - Hyménophore ocre

PHYSICO-CHEMIQUE (contrôles sur Matières Premières)

Décision CTCPA n° 97 indice b (juillet 2018)		Pourcentage en masse	
Débris de champignons secs	Morceaux de champignons identifiables passant au travers d'un tamis à mailles carrées de 5 mm	< 3%	
Champignons secs véreux	Champignons présentant des vers (contrôles visuels sur les champignons secs)	< 5%	
Champignons secs très vermiculés	Champignons présentant sur plus de 2/3 de la surface plus de 15 trous de passage de vers/cm ²	< 5%	
Champignons secs carbonisés	Champignons carbonisés par séchage et ne pouvant pas se réhydrater	< 4%	
Champignons secs infectés de larves, d'œufs	Champignons présentant des résidus de larves et d'œufs inertes détruits par un traitement approprié	< 10%	
Matières étrangères végétales	Mousses, aiguilles de pin, morceaux de bois, etc... non collés aux champignons	< 2%	
Matières étrangères minérales	Graviers, sables restant après réhydratation	< 1%	
Humidité	Mesure à l'aide d'un humidimètre à Infra-rouge	< 14%	
Taille (sec)	Longueur de 10 à 60 mm en moyenne	Valeur moyenne interne observée > 80% (masse)	Max observé > 65% (masse)

BACTERIOLOGIE (critères internes)

<i>Salmonella spp</i>	Contrôles sur Les Matières Premières	Absence /25g
-----------------------	--------------------------------------	--------------

DONNEES NUTRITIONNELLES MOYENNES (CALCULS pour 100g de matière séchée)

Valeurs énergétiques		Matières grasses	dont AG saturés	Glucides	dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
1112 kJ	267 kcal	1 g	0,1 g	25 g	2,4 g	41 g	20 g	0,03 g

DONNEES DE CONSERVATION

A conserver à température ambiante et au sec jusqu'à la Date de Durabilité Minimale indiquée

Date de Durabilité Minimale (D.D.M.)	36 mois	D.D.M. garantie à réception entrepôt ou magasin	24 mois
--------------------------------------	---------	---	---------

MODE DE PREPARATION

A réhydrater et à cuire avant la consommation

CONFORME à la REGLEMENTATION EUROPEENNE en VIGUEUR - Plan de surveillance annuel sur Les Matières Premières

En réponse à l'exigence 9.2.2 du référentiel BRC V.8, un accord formel entre les parties est requis. Un délai d'un mois (à compter de la date d'envoi) est accordé pour tout commentaire. Passé ce délai, nous considérerons la/les fiche(s) technique(s) comme dûment acceptée(s).

Dans le cadre de produits agricoles la validation des fournisseurs peut s'effectuer par des contrôles renforcés sur la qualité et sécurité sanitaire du produit. (BRC 3.5.1.7)