



## FICHES TECHNIQUES PRODUITS FINIS SECHEES

### PEPITES DE MORILLE SECHEES

#### PRESENTATION

		
Grammage	70 G	130 G
Code article	130 532	130 531
EAN	3 293 023 100 490	3 293 023 100 483

#### COMPOSITION

Nom	Aspect	Nom latin	Cultivé	Sauvage
Morilles	Grains	<i>Groupes Morchella elata et esculenta</i>	X	X

#### CARACTERISTIQUES

##### ORGANOLEPTIQUE (contrôles sur Matières Premières)

Goût	Typique de la Morille, parfois "fumé"
Consistance	Ferme, non fibreuse
Parfum	Parfois "fumé" - Typique de la Morille après réhydratation
Couleur	Ocre clair à marron foncé

##### PHYSICO-CHIMIQUE (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)	< 15%		
Champignons secs très vermiculés	Champignons présentant sur plus de 2/3 de la surface plus de 15 trous de passage de vers/cm²	< 20%		
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)	Grains de 1,6 à 6 mm de large en moyenne	Valeur moyenne interne observée	Max observé	
		> 80% (masse)	> 65% (masse)	
Vérosité (présence naturelle impossible à éliminer avant séchage)	Poids des champignons présentant des vers (contrôles visuels par destruction sur champignons réhydratés). Critère susceptible de varier en fonction des saisons. (Sur demande de votre part, nous tenons à votre disposition les données de vérosité relatives à la saison en cours)	< 30% (masse)	< 50% (masse)	

#### BACTERIOLOGIE (critères internes)

Salmonella spp	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
1103 kJ	263 kcal	1,2 g	0,1 g	20 g	3,2 g	27 g	30 g	0,1 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

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).