



## FICHES TECHNIQUES PRODUITS FINIS SECHEES

### SAVEUR DES BOIS SECHEE

#### PRESENTATION

		
Grammage	40 G	500 G
Code article	130 537	130 536
Emballage	PET operculé	PET operculé
EAN	3 293 023 100 544	3 293 023 100 537

#### COMPOSITION

Nom	Aspect	Nom latin	Cultivé	Sauvage
Cèpes	Lanières	<i>Boletus edulis, B. pinicola, B. aereus, B. reticulatus</i>		X
Bolets jaunes	Lanières	<i>Suillus luteus et/ou granulatus</i>		X
Pleurotes	Morceaux	<i>Pleurotus ostreatus, P. pulmonarius</i>	X	
Trompettes	Entiers et morceaux	<i>Cantharellus cornucopioides</i>		X

#### CARACTERISTIQUES

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

Goût	Typique de chaque nature de champignon
Consistance	Ferme, non fibreuse
Parfum	Absence d'odeur étrangère - Délicat et typique de chaque champignon après réhydratation
Couleur	Typique de chaque nature de champignon

##### PHYSICO-CHEMIE (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)	Bolets	< 15%
		Autres champignons	< 5%
Champignons secs très vermiculés	Champignons présentant sur plus de 2/3 de la surface plus de 15 trous de passage de vers/cm²	Bolets	< 20%
		Autres champignons	< 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%	
		<b>Valeur moyenne interne observée</b>	<b>Max observé</b>
Taille (sec)	Longueur de 20 à 60 mm en moyenne	> 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)	Cèpes	< 40% (masse) < 80% (masse)
		Bolets jaunes	< 10% (masse) < 30% (masse)
		Trompettes	< 5% (masse) < 15% (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
1158 kJ	277 kcal	2.9 g	0.5 g	26 g	4.4 g	32 g	21 g	0.05 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 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).

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)