

FICHES TECHNIQUES PRODUITS FINIS SECHE

MELANGE DE CHAMPIGNONS FRANCE SECHE

PRESENTATION

Grammage	30 G	200 G	400 G
Code article	130 542	130 541	130 540
Emballage	PET operculé	PET operculé	PET operculé
EAN	3 293 023 100 599	3 293 023 100 582	3 293 023 100 575

COMPOSITION

Nom	Aspect	Nom latin	Cultivé	Sauvage
Pleurotes	Lanières	<i>Pleurotus ostreatus, pulmonarius</i>	X	
Shiitakes	Lanières	<i>Lentinus edodes</i>	X	
Champignons de Paris	Lanières	<i>Agaricus bisporus</i>	X	
Chanterelles jaunes, grises	Entiers, morceaux, lanières	<i>Cantharellus cinereus, lutescens, tubaeformis</i>		X

CARACTERISTIQUES

ORGANOLEPTIQUE (contrôles sur Matières Premières)

Goût	Typique de chaque nature de champignon
Consistance	Ferme, non fibreuse
Parfum	Absence d'odeur étrangère
Couleur	Du blanc/beige clair au marron foncé

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/cm²	< 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 50 mm en moyenne	Valeur moyenne interne observée > 80 % (masse)	Max observé > 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)	Chanterelles jaunes et/ou grises Absence (masse)	< 5 % (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
1146 kJ	274 kcal	1,1 g	0,3 g	26,6 g	2,7 g	34,6 g	22,5 g
							0,2 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).

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)