

FICHES TECHNIQUES PRODUITS FINIS SECHEES

MORILLE EXTRA SECHEE

PRESENTATION

		
Grammage	500 G	250 G
Emballage	Boite et couvercle PP	Boite et couvercle PP
Code article	130 796	130 813
EAN	3 293 023 102 173	3 293 023 102 340

COMPOSITION

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

CARACTERISTIQUES

ORGANOLEPTIQUE (contrôles sur Matières Premières)

Goût	Typique de la Morille, parfois "fumé"
Consistance	Ferme
Parfum	Parfois "fumé" - Typique de la Morille après réhydratation
Couleur	Tête marron foncé - pied ocre

PHYSICO-CHIMIQUE (contrôles sur Matières Premières)

Décision C/CPA 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/cm ²	< 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 %		
		Valeur moyenne interne observée		Max observé
Taille (sec)	Longueur de tête < 50 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)	< 5 %	(masse)	< 20 % (masse)

BACTERIOLOGIE (critères internes)

<i>Salmonella spp</i>	Contrôles sur les Matières Premières	Non détecté /25g
-----------------------	--------------------------------------	------------------

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

Valeurs énergétiques		Matières grasses	dont AG saturés	Glucides	dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
1102 kJ	263 kcal	1,2 g	0,1 g	20 g	3,2 g	27 g	30 g	0,10 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.)	24 mois	D.D.M. garantie à réception entrepôt ou magasin	16 mois
--------------------------------------	---------	---	---------

MODE DE PREPARATION

A réhydrater et 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)