



FICHES TECHNIQUES PRODUITS FINIS SECHES

Service Qualité le : 08/12/2021
Indice de révision : 3
Le : 28/2/2025
Code EMB : 40 123B

PRESENTATION

| | |
|---------------------|--------------------------------|
| Désignation produit | MELANGE FORESTIER 6-10MM SECHE |
| Marque | CHAMPILAND |
| Grammage | 500 G |
| Emballage | Boite et couvercle PP |
| Code article | 130 799 |
| EAN | 3 293 023 102 203 |



COMPOSITION

| Nom | Aspect | Nom latin | Cultivé | Sauvage |
|-------------------|--------|---|---------|---------|
| Bolets jaunes | Grains | <i>Suillus granulatus et/bu luteus</i> | | X |
| Champignons noirs | Grains | <i>Auricularia polytricha</i> | X | |
| Pleurotes | Grains | <i>Pleurotus ostreatus, P. pulmonarius</i> | X | |
| Cèpes | Grains | <i>Boletus edulis, B. aereus, B. pinicola, B. reticulatus</i> | | X |

CARACTERISTIQUES

ORGANOLEPTIQUE (contrôles sur Matières Premières)

| | |
|-------------|------------------------------|
| Goût | Typique de chaque champignon |
| Consistance | Ferme |
| Parfum | Absence d'odeur étrangère |
| Couleur | Typique de chaque champignon |

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) | Bolets, Cèpes | < 15 % | | |
| | | Pleurotes, Champignons noirs | < 5 % | | |
| Champignons secs très vermicutés | Champignons présentant sur plus de 2/3 de la surface plus de 15 trous de passage de vers/cm² | Bolets, Cèpes | < 20 % | | |
| | | Pleurotes, Champignons noirs | < 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) | Grains de 6 à 10 mm 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) | Bolets | < 5 % (masse) | < 20 % (masse) | |
| | | Cèpes | < 50 % (masse) | < 95 % (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 | Set | |
|----------------------|------------------|-----------------|----------|-------------|---------------------|-----------|------|--------|
| 1042 kJ | 251 kcal | 2,1 g | 0,4 g | 19 g | 3,1 g | 44 g | 17 g | 0,07 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)