



Service Qualité le : 08/12/2021
Indice de révision : 1
Le : 21/10/2024
Code EMB : 40 123B

FICHES TECHNIQUES PRODUITS FINIS SECHES

PRESENTATION

Désignation produit	CHAMPIGNON NOIR SECHE
Marque	CHAMPILAND
Grammage	500 G
Emballage	Boite et couvercle PP
Code article	130 803
EAN	3 293 023 102 241



COMPOSITION

Nom	Aspect	Nom latin	Cultivé	Sauvage
Champignons noirs	Entiers et morceaux	<i>Auricularia polytricha</i>	X	

CARACTERISTIQUES

ORGANOLEPTIQUE (contrôles sur Matières Premières)

Goût	Typique du champignon noir
Consistance	Gélatineux, croquant mais non dur
Parfum	Absence d'odeur étrangère
Couleur	Face externe noire - Face interne gris clair

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)	< 5 %	
Champignons secs très vermiculés	Champignons présentant sur plus de 2/3 de la surface plus de 15 trous de passage de vers/cm ²	< 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 %	
		Valeur moyenne interne observée	Max observé
Taille (sec)	Morceaux de 10 à 40 mm de côté en moyenne	> 80 % (masse)	> 65 % (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
772 kJ	191 kcal	< 0,5 g	0,3 g	0,8 g	0,6 g	79 g	7,6 g	0,11 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)