

Trompette de la mort séchée

Tubo - 400grs

Code article	Gencod produit	Nom et adresse du fournisseur	Code emballer	Marque
DS0107	3760201491027	DELICES DES BOIS 3 rue du Perpignan ZAE Descartes 34880 Lavérune	34 239 C	DELICES DES BOIS

Ingrédients : 100% trompette de la mort (Craterellus cornucopioides)

Origines : Lituanie, Pologne, Bosnie, Roumanie, Bulgarie, Macédoine, Serbie, Turquie, Croatie, Montenegro.

Lieu de conditionnement : France, à l'exception de la gamme truffe et des boîtes de conserve pour lesquelles se référer au pays d'origine.

Valeurs nutritionnelles (pour 100g de matière sèche)

Valeur énergétique - Kj	1192,42
Valeur énergétique - Kcal	284,09
Lipides - g	2,78
- dont acides gras saturés - g	0,67
Glucides - g	22,76
- dont sucres - g	17,31
Protéines - g	28,32
Sel - g	0,15

Description du produit

Goût/ Saveur	Consistance	Odeur
Typique de trompette de la mort	Champignon sec	Absence d'odeur étrangère
Aspect/ couleur	Taille	Humidité en %
Gris très foncé à noir	20 à 60mm	12 + ou - 2%

Pourcentages de défauts acceptés selon la décision n°97 du CTCPA

Champignons véreux	Champignons très vermiculés	Champignons carbonisés	Débris de champignons	Champignons avec larves/oeufs
5	5	4	3	10
Matières étrangères végétales	Matières étrangères minérales	Corps étrangers (autres)	Hors calibre	
2	1	Absence	10	

Salmonelle	Listeria	Bacillus cereus	C. Perfringens	E.Coli	Métaux lourds	Pesticides
Absence dans 25grs	<100 UFC/g	< 5000 UFC/g	< 1000 UFC/g	< 100 UFC/g	Plomb <3mg/kg Mercure <5mg/kg ou 9mg/kg (cèpe) Cadmium <2mg/kg	<LMR

DDM : 24 mois

Conditions de conservation : Produit à conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Conditions d'utilisation : Réhydrater les champignons 10 à 20 minutes dans de l'eau tiède puis rincer abondamment avant cuisson.

Les poudre et les éclats de champignons sont à dissoudre directement dans des préparations alimentaires liquide de type sauce.

OGM et ionisation : Ce produit ne fait l'objet d'aucun traitement ionisant et ne contient pas d'OGM, conformément aux règlements CE1829/2003 et CE/1830/2003 et à la directive 1999/2/CE.

Liste des allergènes selon le règlement UE 1169/2011 et 852/2004	Présence Absence	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten (blé, seigle orge, avoine, épeautre, kamut) et leurs dérivées	Absence	Absence
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence	Absence
Oeufs et produits à base d'oeufs	Absence	Absence
Poissons et produits à base de poissons	Absence	Absence
Arachide et produits à base d'arachides	Absence	Absence
Soja et produits à base de soja	Absence	Absence
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Absence	Absence
Fruits à coques: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et produits à base de ces fruits	Absence	Absence
Céleri et produits à base de céleri	Absence	Absence
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence	Absence
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence	Absence
Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2	Absence	Absence
Lupin et produits à base de lupin	Absence	Absence
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence	Absence

Données logistiques	
Poids net unité en kg	0,4
Poids net égoutté en kg	Non concerné
Poids brut unité en kg	0,557
Dimensions unité (lxLxh)	15,65x15,65x24,7
Poids net carton en kg	2,4
Poids brut carton en kg	3,755
Dimensions carton en cm (lxLxh)	48x32x28,5
Poids net carton secondaire en kg	Non concerné
Poids brut carton secondaire en kg	Non concerné
Dimensions carton secondaire en cm (lxLxh)	Non concerné
Poids net palette en kg	72
Poids brut palette en kg	128,65
Dimensions palette en cm (lxLxh)	80x120x184
Nombre d'unité par carton	6
Nombre d'unité par carton secondaire	Non concerné
Nombre de carton (secondaire si existant) par couche	5
Nombre de couche par palette	6
Nombre d'unité par palette	180