



FICHE TECHNIQUE

Date de mise à jour: 30/10/2012

Gencode: 3760201490099

CHAMPIGNONS NOIRS 4 x 1KG

Nom commun	Nom latin	Composition	Origine géographique		Origine	
Champignons noirs	<i>Auricularia polytricha</i>	100%	Europe	Chine X	Sauvage	culture X

Valeurs nutritionnelles	Valeur énergétique		Protides	Lipides	Glucides
	Kcal	Kj	g/100g	g/100g	g/100g
	363	1543	7.8	0.5	81.8

			Valeur cible	Tolérance	
Analyses organoleptiques	Goût	Typique du champignon noir			
	Consistance	Champignon sec			
	Odeur/saveur	Absence d'odeur étrangère			
	Couleur	Champignons entiers noirs/marrons foncés Face interne blanc à beige			
	Taille Humidité	20 à 50mm conforme à décision CTCPA n°97	93% <12%	min. 90% 14%	
Analyses Physico-chimiques	Vérosité	conforme à décision CTCPA n°97	3%	5%	
	Dommages dus à insectes	conforme à décision CTCPA n°97	3%	5%	
	Matières étrangères végétales	conforme à décision CTCPA n°97	0%	2%	
	Radioactivité	Conforme CE n°1661/1999 et lettre positive CE (Europe Est, Turquie)	<600Bq/kg		
Analyse microbactériologique		Salmonelle	Selon norme	ISO 6579	absence dans 25g

Produits passés aux rayons X, détecteur de métaux: absence de verre/métaux/cailloux/bois 0 0

		unité	carton	poids brut	palette	unités/carton	cartons/couche	couches/palet
Données Logistiques	Poids brut kg	1.010		4.040	121.20			
	Poids net kg	1.000		4.000	120.00	4	5	6
	Volume							
	Longueur cm			62.4	120.00	cartons/palette	unité/palette	palette type
	Largeur cm			31.2	80.00	30	120	80x120x140
	Hauteur cm			26.200	132.00			Perdue/Europe
Conditionnement	4 sachets de 1kg par colis							Bois

Conservation	
	2 ans
	Conservé en endroit sec et protégé contre intrusion d'insectes

Pays d'élaboration: France

Absence OGM (Règlé CE1829/2003 et 1830/2003)

Absence d'allergènes (Règlement CE 1169/2011)

Produits non ionisés (Directive 1999/2/CE)

Pesticides (analyses selon plan de surveillance annuel)

Métaux lourds (Selon contrôles annuels. Règlement 1881/2006)