

Cèpes frais cuisinés à l'huile

Boite de conserve - 586g

Code article	Gencod produit	Nom et adresse du fournisseur	Code emballer	Marque
AP0047	3760201496275	DELICES DES BOIS 3 rue du Perpignan ZAE Descartes 34880 Lavérune	34 239 C	DELICES DES BOIS

 Ingrédients : Cèpes (*Boletus edulis*) 64,6%, huile végétale de tournesol 35%, sel, poivre.

Origine(s) : Espagne, Macédoine, Pologne, Bulgarie

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	1560
Valeur énergétique - Kcal	379
Matières grasses - g	39,5
- dont acides gras saturés - g	4,5
Glucides - g	3,8
- dont sucres - g	0,1
Protéines - g	1,9
Fibres - g	
Sel - g	0,3

Description du produit

Goût/Saveur	Consistance	Odeur
Typique du cèpe et de l'huile d'olive	Champignon ferme	Absence d'odeur étrangère
Aspect/couleur	Taille	Humidité
Têtes entières crème à marron baignant dans l'huile	40 - 60 mm	Non concerné

Défauts acceptés selon la décision n°94 du CTCPA

Champignons véreux	Champignons très vermiculés	Champignons carbonisés	Débris de champignons	Champignons avec larves/œufs
20%	15%	Absence	3%	Absence
Matières étrangères végétales	Matières étrangères minérales	Corps étrangers (autres)	Hors calibre	
0,8%	0,8%	Absence	10%	

Salmonelle	Bacillus cereus	Listeria	Poids net/ net égoutté	Bisphénol A
Absence	< 10 UFC/g	Absence	Voir données logistiques	Absence

Cèpes frais cuisinés à l'huile

Boite de conserve - 586g

DDM : 48mois

Conditions de conservation : Produit à conserver à l'abri de la lumière, de l'humidité et de la chaleur. Une fois ouvert, à consommer dans les 2 jours suivant l'ouverture tout en conservant le produit au frais (4 à 6 °C).

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 les règlements 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	0,586
Poids net égoutté en kg	0,460
Poids brut unité en kg	0,682
Dimensions unité (lxLxh)	10,2x11,7
Poids net carton en kg	3,516
Poids brut carton en kg	4,222
Dimensions carton en cm (lxLxh)	31x21x13
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	464,112
Poids brut palette en kg	573,304
Dimensions palette en cm (lxLxh)	80x120x189
Nombre d'unité par carton	6
Nombre d'unité par carton secondaire	Non concerné
Nombre de carton (secondaire si existant) par couche	12
Nombre de couche par palette	11
Nombre d'unité par palette	792