

<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>SELECTION FORESTIERE 500G SEC</b>	Mise à jour le : 21/06/2016
--	--------------------------------

**PRODUIT PF00495**

EAN 13 :	3111950038054	DUN 14 :	23111950038058
----------	---------------	----------	----------------

<b>Matières Premières</b>	Nom commercial	Sélection forestière
	Nom latin	Suillus luteus 40%, pleurotus ostreatus 25%, Auricula judae 25%, Boletus edulis 10% à la mise en oeuvre
	Origine	Europe de l'est, Asie

<b>Caractéristiques produit</b>	Aspect	Tranches et morceaux de champignons noirs, beige, marron			
	Taux d'humidité	<14 %			
	Corps étrangers minéraux	<1%			
	Corps étrangers végétaux	<2%			
	Brisures<5mm	<3%			
	Corps métalliques	Absence			
	Non OGM, non ionisé, conforme à la décision 97 du CTCPA, sans allergènes à déclarer				
	Radioactivité	<600Bq			
	Champignons véreux	<20%			
	Champignons brûlés	<4%			
		<b>Protéines</b>	<b>Glucides</b>	<b>graisses</b>	<b>Valeur énergétique</b>
		20g	24g	2g	1258kj 300kcal
	<b>Sel</b>	<b>Sucres</b>	<b>Acides gras saturés</b>	<b>Fibres</b>	
	0.03g	10g	0.3g	44g	

**PROCESS DE FABRICATION**

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Désinsectisation / Tri / Passage au détecteur de métaux / Conditionnement / Marquage / Passage au détecteur de métaux / Stockage

**CONDITIONNEMENT**

<b>Conditionnement unitaire</b>	Poids Net	500g (marchandise soumise à dessiccation)
	Conditionnement	Pot PET transparent
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile avec une bonne visibilité du produit. Pas d'attaches métalliques.
	Identification	Marquage au jet d'encre sur le haut du pot

<b>Palettisation</b>	Nombre de packs / couche	5
	Nombre de couches / palette	6
	Nombre de packs / palette	30
	Nombre de boîtes / palette	180
	Poids total de la palette	160 kg
	Poids total des produits	90 kg
	Hauteur de la palette	183 cm
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 185 cm Protection par film
	Identification	Sur chaque palette et carton avec l'EAN 128

**Durée et conditions de stockage** : 4 ans à compter de la date de fabrication, dans un endroit sec, aéré sans chaleur excessive. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré. Réhydrater 40 minutes dans de l'eau frémissante ou mettre 40g de champignons dans 300ml d'eau et mettre 3 minutes au micro ondes puissance maximum. Cuire comme des champignons frais

**Conditions de transport** : Transport en emballage d'origine fermé, sur palette.

**PLUS COMMERCIAL**

Excellente restitution du goût, économique, stockage facile, DLUO optimisée

## **LISTE DES ALLERGENES** **PRESENTS DANS LE PRODUIT**

Produit : Sélection forestière

(Liste conforme au règlement 1169/2011)

Allergène	Présent dans le produit	Peut être présent à l'état de traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	non	non
Crustacés et produits à base de crustacés.	non	non
Œufs et produits à base d'œufs.	non	non
Poissons et produits à base de poisson.	non	non
Arachides et produits à base d'arachides.	non	non
Soja et produits à base de soja.	non	non
Lait et produits laitiers (y compris lactose)	non	non
Fruits à coque et produits dérivés.	non	non
Moutarde et produits à base de moutarde	non	non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	non	non
Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.	non	non
Céleri et produits à base de céleri.	non	non
Lupin et produits à base de lupin	non	non
Mollusques et produits à base de mollusques	non	non

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisées.

Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.