

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : champignon hôtel boîte 4/4 - CODE 000970 (2CHPR055) Origine : Pologne <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Version : d-INCO 19/12/2014 Mise à jour : 1 sur 2 Page :

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	produit de champignons frais sélectionnés. Après avoir été lavés, blanchis et éventuellement émincés, les champignons sont emballés sous conditions hygiéniques. Après ajout de saumure, les boites sont fermées et stérilisées [température autour de 128°C pendant ~ 30 minutes]		
Dénomination légale	champignons de Paris pieds et morceaux (hôtel)		
Nomenclature douanière	20 03 10 30 00 01 Z		
Décision CTCPA	Décision n°23 et 61 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de champignons		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 00020 8 GTIN colis : 1 35 74980 00020 5 GTIN palette : 5 35 74980 00020 3		
Composition et origines	champignon <i>Agaricus bisporus</i>	Pologne	56%
	eau	Pologne	43%
	sel	Pologne	0,8%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine [tapioca]	0,1%
	antioxygène : acide ascorbique E300	Chine [tapioca]	<0,1%
Contenance	850 mL		
DDM	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	3 jours température inférieure à 7° C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : champignons, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxygène : acide ascorbique.		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	couleur jaune pâle avec des lamelles brun clair
Saveur	caractéristique du champignon
Odeur	caractéristique du champignon
Aspect	ferme

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	800		
Poids Net Egoutté (g)	460		
Calibre – Métrologie	diamètre du chapeau entre 40 et 50 mm épaisseur de coupe : 4 - 6 mm longueur du pied 40 mm (tolérance max 10% >40 mm) filtre sur jus : 12 mm		
Taux de sel	0,6 %	0,8 % + (0,02% naturel)	1,0 %
pH	4,8	5,2	5,6

DEFAUTS

Impuretés minérales	traces de compost < 0,1% PNE
----------------------------	------------------------------

CONTAMINANTS

Ionisation	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
OGM	<i>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</i> – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01)
Allergènes présents	<i>Allergènes à faire apparaître dans la composition</i> , selon les directives 2003/89 CE & 2006/142/CE : à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)sulfites < 10 ppm

FICHE TECHNIQUE		Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
Dénomination :	champignon hôtel boîte 4/4 - CODE 000970 (2CHPR055)	Version : d-INCO 19/12/2014
Origine :	Pologne <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Mise à jour : 2 sur 2 Page :
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives	

Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives
----------------------	---

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	Stable après incubation arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402
------------------	--

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Matières grasses (en g)	0,2	Protéines (en g)	2,3
Dont acides gras saturés (en g)	0,02	Sel (en g)	0,65
Glucides (en g)	0,5	Energie en kJ	54,0
Dont sucres (en g)	0,0	Energie en kcal	13,0
Fibres (en g)	4,2		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
UVC	boîte fer blanc	0,800	0,460	0,940	99	99	119

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Site Pologne Jet d'encre sur la boîte : " La 123 x" L : lot ; a : année de production ; 123 : quantième de production ; x : lot de production de la journée
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Étiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds de la boîte." Jet d'encre sur la boîte : "jjmmaaaa" [fin de jour]

Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.