

BEAUVAL	<b>Champignons de Paris pieds&amp;morceaux - BEAUVAL</b>	<b>Version n°</b>
	<b>Edité le : 14/12/2021</b>	<b>V0001</b>

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03333160400029	67829	CGP2_RMZ0P1	Champignons de Paris pieds et morceaux appertisés
<b>Origine transformation</b>	Europe		
<b>Définition produit</b>	Les conserves de champignons de Paris pieds et morceaux sont préparés à partir de champignons frais des variétés <i>Agaricus bisporus</i>		
<b>Liste des ingrédients</b>	Champignons de Paris, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique		
<b>Date de durabilité minimale</b>	48 mois		
Format	Capacité (ml)	Poids net total (g)	Poids net égoutté (g)
5/1 FER MOYEN OR	4250	4000	2300
<b>Conditionné sous atmosphère protectrice</b>	Non		
<b>Information emballage</b>	Matériaux d'emballage : Fer, vernis de protection : à usage alimentaire		
<b>Conditions d'utilisation et de manutention</b>	Essuyer le couvercle avant ouverture. Eviter l'utilisation de boîtes abîmées au niveau du serti		

Allergènes Majeurs (selon le Règlement européen 1169/2011/CE)	
	A : Absence P : Présence T : Traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Oufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	A
Lait, produits laitiers et produits à base de lait	A
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	A
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	A
Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO <sub>2</sub>	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusques et produits à base de mollusques	A

Composition nutritionnelle		
	En moyenne pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie (kJ)	76	
Energie (kcal)	18	
Matières Grasses (g)	40,0	
Dont acides gras saturés (g)	10,0	
Glucides (g)	90,0	
Dont sucres (g)	40,0	
Fibres alimentaires (g)	210,0	
Protéines (g)	170,0	
Sel (g)	0,61	
Sodium (g)	20,0	

(1) Apports Quotidiens de référence  
(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Régimes alimentaires	Oui	Non
Ce produit convient au régime ovo-lacto-végétarien	X	
Ce produit convient au régime végétarien strict	X	
Ce produit convient au régime végétalien	X	

Non issu d'OGM (Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)	Oui
Garantie non ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui

#### Données de fabrication

Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe, Emboîtement, Jutage, Sertissage, Stérilisation,, Stockage, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition

BEAUVAL	<b>Champignons de Paris pieds&amp;morceaux - BEAUVAL</b>		<b>Version n°</b>
	Edité le : 14/12/2021		V0001
<b>Conservation avant ouverture</b>		A conserver selon la DDM inscrite sur l'emballage à température ambiante.	
<b>Conservation après ouverture</b>		Conservez au réfrigérateur à 4°C maximum dans un récipient alimentaire propre et fermé, et consommez dans un délai maximum de 48h.	

### Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
Couleur jaune-crème, coupe nette	Ferme	Caractéristique

### Caractéristiques microbiologiques

Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

### Composition / Coupe / Calibre

Légumes	Coupe/calibre	% Mis en œuvre Objectif à respecter sur 10 emballages	Origine(s) composant selon nos approvisionnements
Champignons pieds et morceaux	Les champignons et les pieds sont coupés en morceaux, proportion de pieds ne dépassant		

### Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	4.8 à 5.6 (valeurs indicatives)
Défauts selon Décision n°23 et n°61 du CTCPA concernant les Champignons (Agaricus)	Cible
Traces de substrat de culture (mal parés) : Champignon sur lequel subsiste encore une trace de substrat de culture de plus de 2 mm de diamètre attachée ou non au champignon	4 % par rapport à la masse nette égouttée.
Champignons tachés : Un champignon est taché lorsqu'il présente une tache marron foncé à brun d'un diamètre supérieur à 3 mm ou lorsqu'il est très moucheté. (+ de 10 points noirs)	15 % par rapport à la masse nette égouttée
Brisures : Morceaux de champignons passant à travers un tamis à mailles carrées de 8 mm	20 % par rapport à la masse nette égouttée

### Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 RENESCURE FRANCE