

BEAUVAL

Champignons de Paris pieds&amp;morceaux - BEAUVAL

Version n°

Edité le : 14/12/2021

V0003

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03166261000108	67760	CGP2_RMZ0E3	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 préparées à partir de champignons frais des variétés <i>Agaricus Bisporus</i> ou de <i>Psalliota bispora</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)
4/4 FER MOYEN OR	850	800	460
<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 sertis		

Allergènes Majeurs (selon le Règlement européen 1169/2011/CE)		Composition nutritionnelle		
	A : Absence P : Présence T : Traces		En moyenne pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	A	Energie (kJ)	76	Riche en fibres
Crustacés et produits à base de crustacés	A	Energie (kcal)	18	
Œufs et produits à base d'œufs	A	Matières Grasses (g)	40,0	
Poissons et produits à base de poissons	A	Dont acides gras saturés (g)	10,0	
Arachides et produits à base d'arachides	A	Glucides (g)	90,0	
Soja et produits à base de soja	A	Dont sucres (g)	40,0	
Lait, produits laitiers et produits à base de lait	A	Fibres alimentaires (g)	210,0	
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	A	Protéines (g)	170,0	
Céleri et produits à base de céleri	A	Sel (g)	0,61	
Moutarde et produits à base de moutarde	A	Sodium (g)	240,0	
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			

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

Régimes alimentaires	Oui	Non		Oui
Ce produit convient au régime ovo-lacto-végétarien	X		Non issu d'OGM (Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)	Oui
Ce produit convient au régime végétarien strict	X		Garantie non ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui
Ce produit convient au régime végétalien	X			

## Données de fabrication

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

BEAUVAL

Champignons de Paris pieds&amp;morceaux - BEAUVAL

Version n°

Edité le : 14/12/2021

V0003

**Conservation avant ouverture**

A conserver à température ambiante.

**Conservation après ouverture**

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 chapeaux et les pieds sont coupés en morceaux, la proportion de pieds ne	100	

**Caractéristiques physico-chimiques**

pH du jus en sortie stérilisation	5.4 à 5.8 (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