			Version n°
BEAUVAL®	Date d'extraction :	2026-06-05 18:38:10	003

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03166261000108	67760	CMC2_RMZ104	Champignons de Paris pieds et morceaux appertisés
Origine culture et récolte	France		
Origine transformation	France, Pologne		
Définition produit	Les conserves de champignons de Paris pieds et morceaux sont préparés à partir de champignons frais des variétés Agaricus bisporus		
Liste des ingrédients	Champignons de Paris, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique		
Date de durabilité minimale	48 mois		
FORMAT	**Capacité (ml)**	**POIDS NET (g)**	**POIDS NET EGOUTTE (g)**
4/4 FER MOYEN OR OF	850 mL	800 g	460 g
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Matériaux d'emballage : Fer, vernis de protection : à usage alimentaire		
Conditions d'utilisation et de manutention	Essuyer le couvercle avant ouverture. Évitez d'utiliser des conserves endommagées.		

Allergènes Majeurs (Selon le Règlement européen 1169/2011/CE)

	A : Absence E : Exempté P : Présence T : Traces
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs 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 et produits à base de lait	A
Fruits à coque , et produits à base de ces fruits amandes, noisettes, noix , noix de cajou , noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland	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 sulfuteux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO2	A
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	79	
Energie kcal	19	
Matières grasses (g)	0.4	
- Dont acides gras saturés (g)	0.0	
Glucides (g)	0.6	
- Dont sucres (g)	0.0	
Fibre alimentaire (g)	2.1	
Protéines (g)	2.2	
Sel (g)	0.7	

(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 végétalien		X
Ce produit convient au régime végétarien strict	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	
A conserver selon la DDM inscrite sur l'emballage à température ambiante.	
Conservation avant ouverture	A conserver selon la DDM inscrite sur l'emballage 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		
Mode de préparation (pour déterminer les caractéristiques organoleptiques)	Réchauffez à feu doux sans porter à ebullition, égouttez et servez	
Aspect	**Texture**	**Saveur/ Odeur**
Couleur jaune-crème, coupe nette	Ferme	Caractéristique

Caractéristiques microbiologiques
Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-401

Composition / Coupe / Calibre			
Composants	**Coupe/calibre**	**% Mis en œuvre moyen**	**Origine(s) composant selon nos approvisionnements**
mushrooms			

Caractéristiques physico-chimiques		
pH du jus en sortie stérilisation	4.8 à 5.6 (valeurs indicatives)	
Défauts	**Cible**	**Tolérances cible**
Substrat Champignon sur lequel subsiste encore une trace de substrat de culture de plus de 2mm de diamètre, attachée ou non au champignon.	≤ 4 % poids net égoutté	≤ 4 % poids net égoutté
Tâchés 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 % poids net égoutté	≤ 15 % poids net égoutté
Brisures Morceaux de champignons passant à travers un tamis à mailles carrées de 8 mm.	≤ 20 % poids net égoutté	≤ 20 % poids net égoutté