





Plantin	 <b>PLANTIN</b> L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Fiche Technique	 <b>PLANTIN</b> L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Date de création
		Produit		14/01/2014
Fiche Technique	 <b>PLANTIN</b> L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	<b>Mélange séché: Bolets jaunes &amp; Cèpes (CEPBOL)</b>	 <b>PLANTIN</b> L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Date de mise à jour
				10/10/2022

**Ingrédients:**

80% Bolets jaunes *Suillus luteus et/ou granulatus* - 20% Cèpes - *Boletus edulis*

**Conditions de conservation:**

DDM : 24 mois - Dans un lieu sec et à l'abri de la chaleur

**Conditions d'utilisation:**

Réhydratez 45 minutes dans de l'eau tiède puis rincez abondamment avant de cuire complètement les champignons réhydratés

**OGM et ionisation:**

Ce produit ne contient pas et n'est pas issu d'OGM (Tel que défini par le règlement 1829/2003/CE du 22/09/03) et n'est pas soumis aux règles d'étiquetage et de traçabilité définies par le règlement 1830/2003/CE du 22/09/03.

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et n'est pas issu de produit ionisé.

**Allergènes:**

Ce produit ne contient aucun allergène majeur introduit volontairement (Au sens du règlement UE 1169/2011)

**Caractéristiques organoleptiques:**

Couleur	Odeur	Goût	Aspect
Jaune à marron	Caractéristique	Caractéristique	Lamelles séchées

**Caractéristiques nutritionnelles:**

Pour 100g de produit

Valeur énergétique	1236 kJ	297 kcal
Graisses	6,2 g	
dont acides gras saturés	1,3g	
Glucides	21,6 g	
dont sucres	4,2 g	
Protéines	21,4 g	
Sel	0,02 g	

**Caractéristiques physicochimiques:**

Humidité max (%)	12
------------------	----

**Caractéristiques microbiologiques:**

Le règlement CE 2073/2005 modifié concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, ne définit pas de critères spécifiques à ce produit.

Critère interne : Salmonelle spp - Absence / 25g

**Défauts et Tolérances:**

Afin de réduire au maximum la présence de défauts (Champignons véreux, Présence de matière étrangère végétale ou minérale, Champignons endommagés, Champignons noircis... etc), nos champignons font l'objet de plusieurs étapes de tri manuel et d'une étape de détection automatique (Détecteur Rayon X ou Détecteur de métaux). Ce travail nous permet de garantir le respect des tolérances maximales définies pour chaque défaut dans la norme Codex Stan 39-1981 et dans la décision n°97 du CTCPA.

**Conditionnement:**

Code article	Code barre	UVC		COLIS		
		Poids	Type emballage	Colisage	Poids (kg)	Taille (Lxlxh) (cm)
150013.006 (CEPBOLS1000G)	3237850404000	1kg	Sac	6		
150010.006 (CEPBOLTS00G)	3237859404001	500g	Tubo	6	4,5	47x32x25
150012.010 (CEPBOLS500G)	3237850000158	500g	Sac	10		
150011.006 (CEPBOLT125G)	3237850401061	125g	Tubo	6	1,5	36x24,5x11,4
150009.006 (CEPBOLT50G)	3237855404005	50g	Tubo	6	1	23,6x16x9,2