



| | | | | |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Plantin |  PLANTIN L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930 | Fiche Technique |  PLANTIN L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930 | Date de création |
| | | Produit | | 14/01/2014 |
| Fiche Technique | | Cèpes séchés Standard (CEPST) | | Date de mise à jour |
| | | | | 10/10/2022 |

Ingrédients:

100% 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 heures 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 de la règlement UE 1169/2011)

Caractéristiques organoleptiques:

| Couleur | Odeur | Goût | Aspect |
|--------------|-----------------|-----------------|------------------|
| Marron foncé | Caractéristique | Caractéristique | Lamelles séchées |

Caractéristiques nutritionnelles:

Pour 100g de produit

| Valeur énergétique | 312kcal | 1304kJ |
|--------------------|--------------------------|--------|
| Graisses | 6,8g | |
| | dont acides gras saturés | 1,4g |
| Glucides | 17,8g | |
| | dont sucres | 11,3g |
| Protéines | 32,7g | |
| Sel | 0,03 g | |

Caractéristiques physicochimiques:

| | |
|--------------|----|
| Humidité (%) | 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 | | | PALETTE | | | |
|-----------------------------|---------------|-------|----------------|----------|------------|----------------|-----------------|------------------|--------------|------------|
| | | Poids | Type emballage | Colisage | Poids (kg) | Taille (LxIxH) | Nombre de colis | Nombre de couche | Hauteur (mm) | Poids (kg) |
| 150000.006 (CEPSTS1000G) | 3237850425005 | 1kg | Sac | 6 | | | | | | |
| 150002.006 (CEPSTT500G) | 3237859425006 | 500g | Tubo | 6 | 4,5 | 47x32x25 | 30 | 5 | 1400 | 147 |
| 150001.006 (CEPSTSS500G) | 3237850000745 | 500g | Sac | 6 | | | | | | |
| 150006.006 (CEPSTT125G) | 3237850423018 | 125g | Tubo | 6 | | | | | | |
| 150003.006 (CEPSTT50G) | 3237850425050 | 50g | Tubo | 6 | | | | | | |