

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		Date de mise à jour
				10/09/2024

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:

Cuire 5 minutes dans l'eau bouillante à 100 degrés et incorporer les champignons à vos préparations.

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	341 kcal	1437 KJ
Graisses	7,2g	
dont acides gras saturés	5,5g	
Glucides	31,9g	
dont sucres	1,6g	
Protéines	32,3g	
Sel	0,014g	

Caractéristiques physicochimiques:

Humidité (%)	14
--------------	----

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 selon la catégorie et espèces de champignons). 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. Toutefois malgré toutes ces étapes minutieuses, certains corps étrangers peuvent malheureusement passer inaperçus, pour cela, afin d'éliminer tout corps étrangers n'ayant malheureusement pas été détectés, les champignons doivent être soigneusement lavés, trempés et rincés à plusieurs reprises avant cuisson complète. Attention, le cèpe est un champignon sujet aux vers de par sa nature, la contamination peut-être variable selon les saisons et la catégorie de cèpe (1er choix, standard ou extra), nos contrôles nous permettent de rester dans les tolérances de contamination définies par la Décision n°97 du CTPA.

Conditionnement:

Code article	Code barre	UVC		COLIS			PALETTE			
		Poids net	Type emballage	Colisage	Poids brut (kg)	Taille (Lxlxh) (mm)	Nombre de colis	Nombre de couche	Hauteur (mm)	Poids (kg)
150000.006	3237850425005	1kg	Sac	6	6,84	506x406x262	24	6	1772	189,16
150002.006	3237859425006	500g	Tubo	6	4,63	476x221x262	30	6	1772	163,9
150001.006	3237850000745	500g	Sac	6						
150006.006	3237850423018	125g	Tubo	6	1,58	365x250x127	9	1	383	45,54
150003.006	3237850425050	50g	Tubo	6	0,68	240x165x113	294	14	11782	224,92