


Plantin		Fiche technique	Indice de version	Date de création	
160084.006		Produit		2	17/08/2023
		Champignons Noirs Débac - Tubo 500g			Date de mise à jour
				2026-03-12 08:40:36.37	

Dénominations légale de vente : Champignons noirs

Origine : Chine

Composition : 100% Champignons noirs - Auricularia polytricha

Conditions de conservation :

DDM : 24 mois - Dans un lieu sec et à l'abri de la chaleur
Transport maritime sous température dirigée en conteneur réfrigéré.

Conditions d'utilisation :

Les champignons doivent être soigneusement lavés et rincés à plusieurs reprises. Cuire 5 minutes dans l'eau bouillante à 100°C 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 directive UE 1169/2011)

Caractéristiques organoleptiques

Couleur : noir
Odeur : caractéristique
Goût : caractéristique
Aspect : entiers, secs

Caractéristiques nutritionnelles

Pour 100 G de produit

Valeur énergétique	824 kJ	197 kCal
Matières grasses	0.8 G	
dont acides gras saturés	< 0.1 G	
Glucides	1 G	
dont sucres	< 0.5 G	
Protéines	8 G	
Sel	0.11 G	
Fibres alimentaires	77 G	

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité maximale (tolérance comprise) : 14%

Caractéristiques microbiologiques

Critères internes : E.Coli < 10ufc/g Staphylocoques < 10ufc/g Bacillus Cereus présomptif à 30 °C < 10ufc/g Clostridium perfringens < 10ufc/g Salmonella : Absence dans 25g Listeria : Absence dans 25g.

Défauts et tolérances

Les champignons peuvent être sensibles à la présence de corps étrangers, malgré les nombreuses étapes de contrôle qualité et les mesures de maîtrise rigoureuses que nous mettons en place tout au long du processus de production. Afin de réduire au maximum la présence de défauts nos champignons font l'objet de plusieurs étapes de tri manuel et d'une étape de détection automatique. Ce travail nous permet de garantir le respect des tolérances maximales définies pour chaque défaut dans la décision n°97 du CTCPA.

Certification

Ce produit est un produit certifié Kashner (Certificat disponible sur demande)

Conditionnement

	EAN	Poids net égoutté (g)	Poids net (g)	Poids brut (g)	Taille (LxIxH) (mm)	PCB	Nombre de colis par couche	Nombre de couches
UVC	3237850001308		500 g	665 g	145 x 145 x 250			
Colis	13237850001305			4630	476 x 321 x 262	6		
Palette	33237850001309			163900	h= 1772		5	6