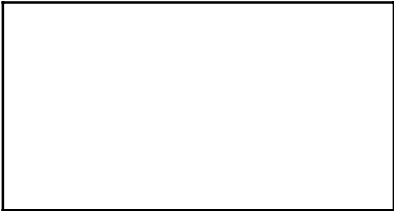
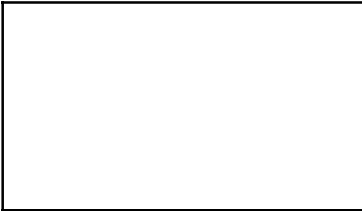


FICHES TECHNIQUES CONSERVES

Service Qualité le : 02/06/2022
 Indice de révision : 05
 Le : 21/03/2024
 Emballage : POLOGNE

GARNITURE FORESTIERE APPERTISEE

PRESENTATION

		
Grammage poids net égoutté	3/1 - 1380 g	4/4 - 460 g
Emballage	Conserve empilable	Conserve empilable
Code article	140 051	140 054
EAN	3 293 021 100 096	3 293 021 100 126

COMPOSITION

Nom	Aspect	Nom latin	Origines	Cultivé	Sauvage
Bolets jaunes	Têtes	<i>Suillus granulatus et/ou luteus</i>	UE / non UE		X
Pleurotes	Morceaux	<i>Pleurotus ostreatus, pulmonarius</i>	UE / non UE	X	
Lactaires	Morceaux	<i>Lactarius deliciosus</i>	UE / non UE		X
Volvaires	Morceaux	<i>Volvariella volvacea</i>	UE / non UE	X	
Pholiotés	Entières	<i>Kuehneromyces mutabilis</i>	UE / non UE	X	

Jutage : eau, sel, acide ascorbique, acide citrique
 Préparé selon le procédé de présaumurage - contient 50% de champignons sylvestres non cultivés

CARACTERISTIQUES

ORGANOLEPTIQUE (contrôles sur Produits finis)

Goût	Typique de chaque espèce de champignon composant le mélange
Consistance	Ferme, non fibreux
Parfum	Typique de chaque espèce de champignon composant le mélange
Couleur	Du blond au marron foncé

PHYSICO-CHIMIQUE (contrôles sur Produits finis)

Décision CTCPA n° 94 Indice b (juillet 2018)		Pourcentage en masse	
Débris de champignons	Morceaux de champignons identifiables passant au travers d'un tamis à mailles carrées de 5 mm	< 3 %	
Champignons véreux	Champignons présentant des vers	Bolet et Lactaire	< 20 %
		Autres	< 5 %
Champignons très vermiculés	Champignons présentant sur plus de 2/3 de la surface plus de 15 trous de passage de vers/cm²	Bolet et Lactaire	< 15 %
		Autres	-
Matières étrangères végétales	Mousses, aiguilles de pin, morceaux de bois, etc... non collés aux champignons	< 0,8 %	
Matières étrangères minérales	Graviers, sables, terre	< 0,8 %	
Taille	De 10 à 50 mm en moyenne	Valeur moyenne interne observée	Max observé
		> 80 % (masse)	> 65 % (masse)

BACTERIOLOGIE (critères internes)

Stabilité	Contrôles sur les Produits finis - NF V 08-408	Stabilité à 37°C et 55°C
-----------	--	--------------------------

DONNEES NUTRITIONNELLES MOYENNES (CALCULS pour 100g de produit égoutté)

Valeurs énergétiques		Matières grasses	dont AG saturés	Glucides	dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
76 kJ	19 kcal	< 0,5 g	0,1 g	0,6 g	< 0,5 g	3,0 g	1,3 g	0,94 g

DONNEES DE CONSERVATION

A conserver à température ambiante et au sec jusqu'à la Date de Durabilité Minimale indiquée			
Date de Durabilité Minimale (D.D.M.)	36 mois	D.D.M. garantie à réception entrepôt ou magasin	24 mois

MODE DE PREPARATION

Egoutter et cuisiner à votre convenance

CONFORME à la REGLEMENTATION EUROPEENNE en VIGUEUR - Plan de surveillance annuel

Absence d'OGM et de traitement d'ionisation

Un délai d'un mois (à compter de la date d'envoi) est accordé pour tout commentaire.
 Passé ce délai, nous considérerons la/les fiche(s) technique(s) comme dûment acceptée(s).