



FICHES TECHNIQUES BOCAL 37CL

Service Qualité le : 02/06/2022
Indice de révision : 02
Le : 11/12/2023
Code EMB : 40 123B

PRESENTATION

Désignation produit	GIROLLES APPERTISEES 4/4
Marque	CHAMPILAND
Emballage	Conserve empilable
Grammage poids net égouté	460 G
Code article	140 053
EAN	3 293 021 100 119



COMPOSITION

Nom	Aspect	Nom latin	Origines	Cultivé	Sauvage
Girolles	Entières et Morceaux	<i>Cantharellus cibarius</i>	UE / non UE		X

Jutage : eau, sel, acide ascorbique, acide citrique

Préparé selon le procédé de présaumurage - contient 100% de champignons sylvestres non cultivés

CARACTERISTIQUES

ORGANOLEPTIQUE (contrôles sur Produits finis)

Goût	Typique de la Girolle
Consistance	Ferme
Parfum	Typique de la Girolle - Absence d'odeur étrangère
Couleur	Orange clair à orange 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	< 5 %	
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 %	
		Valeur moyenne interne observée	Max observé
Taille	Entière de diamètre de tête 20 à 60 mm en moyenne et morceaux < 20mm ²	> 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
79 kJ	19 kcal	0,7 g	0,2 g	< 0,5 g	< 0,5 g	3,4 g	1,2 g	0,83 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

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).