

Plantin	 <b>PLANTIN</b> L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Fiche Technique	 <b>PLANTIN</b> L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Date de création
		Produit		28/06/2019
Fiche Technique		<b>Mélange forestier séché à mouliner</b>		Date de mise à jour
				22/08/2024

**Ingrédients:**

40% Bolets jaunes - *Siullus luteus* / 30% Pleurotes - *Pleurotus Ostreatus* / 20% Champignons noirs - *Auricularia polytricha* / 10% Cèpes - *Boletus edulis, aerus, reticulatus, pinicola*

**Conditions de conservation:**

DDM : 24 mois - Dans un lieu sec et à l'abri de la chaleur

**Conditions d'utilisation:**

Saupoudrer grâce au moulin dans vos préparations, avant cuisson

**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 du règlement UE 1169/2011)

**Caractéristiques organoleptiques:**

Couleur	Odeur	Goût	Aspect
Marron foncé à noir	Caractéristique	Caractéristique	Granulés - 3 à 6 mm

**Caractéristiques nutritionnelles:**

Pour 100g de produit

Valeur énergétique	1068 kJ	259 kcal
Graisses	2,8 g	
dont acides gras saturés	0,5 g	
Glucides	20,5 g	
dont sucres	3,6 g	
Protéines	17 g	
Sel	0,06 g	

**Caractéristiques physicochimiques:**

Humidité max (%)	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.

Produit débactérisé - Critères internes :

	Objectif	Rejet
Flore totale	200 000 / g	2 000 000 / g
E coli	10 / g	100 / g
Staphylococcus aureus	< 100 / g	
Salmonella spp	Abs	

**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		
		Poids	Type emballage	Colisage	Poids (kg)	Taille (LxIxH) cm
180147.006	3237850002916	19 g	Moulin	6	1,1	16,7 x 11,5 x 14,5
		8 g	Verrine	Vendu seulement en coffret		