

Plantin	 PLANTIN L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Fiche Technique	 PLANTIN L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Date de création
		Produit		13/01/2014
Fiche Technique	Morilles spéciales séchées (MMSSP)			Date de mise à jour
				15/03/2023

Ingrédients:

100% Morilles (Sans queue) - *Morchella Conica*

Conditions de conservation:

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

Conditions d'utilisation:

Réhydratez 45minutes dans de l'eau tiède puis rincez abondamment avant de procéder à la cuisson complète des champignons.

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.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients et/ou d'additifs et/ou d'auxiliaires technologiques sous forme de nanomatériaux au sens du Décret n°2012-232 et de l'arrêté du 6 Août 2012, en l'état actuel de nos connaissances et sur la base des déclarations de nos fournisseurs.

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	Séchées, sans queue

Caractéristiques nutritionnelles:

Pour 100g de produit

Valeur énergétique	277 kcal	1161 kJ
Graisses	3,5 g	
dont acides gras saturés	0,5 g	
Glucides	17,7 g	
dont sucres	2,5 g	
Protéines	31,1 g	
Sel	0,15 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.

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 (Déecteur Rayon X ou Déecteur 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.

Certification:

Ce produit est certifié Kasher (Certificat disponible sur demande)

Conditionnement:

		UVC		COLIS			PALETTE			
Code article	Code barre	Poids	Type emballage	Colisage	Poids (kg)	Taille (LxIxH)	Nombre de colis	Nombre de couche	Hauteur (mm)	Poids (kg)
140013	3237850006754	5kg	Sac							
140032.006 (MMSSPS1000G)	3237850301002	1kg	Sac	6	9	500x400x400	12	3	1380	120
140008.006 (MMSSPT500G)	3237859301003	500g	Tubo	6	4,5	470x320x250	30	5	1400	147
140009 (MMSSPS100G)	3237854301008	100g	Sac							
140047.010 (MMSSPS500G)	3237850000714	500g	Sac	10						
140007.006 (MMSSPT250G)	3237850301012	250g	Tubo	6	2,5	410x310x160				
140006.006 (MMSSPT125G)	3237850301019	125g	Tubo	6	1,6	365x250x127				
140005.006 (MMSSPT50G)	3237855301052	50g	Tubo	6	0,7	231x161x105				