

**Description :**

Mélange de champignon sauvage et de culture en morceaux

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 Union Européenne


Marque :



Calibre :

Conditionnement – calibre : CT 3 ST 1 KG

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 1.000

Unité Minimum de Commande (UMC) : ST

Unité de facturation : KG

DLUO/DLC en jours : 912

Durée de vie après ouverture / décongélation : 24 h entre 0 et 4°C

Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Faire tomber le mélange forestier dans son eau de cuisson et ajouter une noisette de beurre en fin de cuisson. Assaisonner également en fin de cuisson. Accompagne les sautés de viande.

LES PLUS PRODUITS :

Qualité constante durant l'année.

Praticité (sachet 1 kg).

Rentabilité (pas de perte).

Stockage en froid négatif.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	dont Sucres en g	Fibres alimentaires en g	Matières grasses en g	dont Acides Gras Saturés en g	Sel en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
3.4	3.5	0.9	= 2.8	0.5	0.1	= 0.1	= 40	= 3.68	37	154

Rapport P/L : 6.80

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 10/20 **Classification :** Légumes cuits autre que secs, > 50% de légumes

Dénomination légale de vente : Mélange de champignons forestiers et cultivés surgelés à cuire
INGREDIENTS :

Champignons forestiers 55% [bolets (Boletus luteus), cèpes (Boletus edulis, aereus, pinicola, reticulatus), lactaires (Lactarius deliciosus)], pleurotes (Pleurotus ostreatus) 45%.

Mat. Première principale (origine) : UE / non UE

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Mélange de champignons en morceaux, absence de souillures ou de corps étrangers

Goût : Caractéristique de chaque champignon composant le mélange

Texture : Caractéristique du mélange

Odeur : Caractéristique de chaque champignon composant le mélange

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650396229

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40 x l 20 x h 15

Longueur Palette en cm : 120.000

Largeur Palette en cm : 80.000

Hauteur Palette en cm : 195.000

Nb d'UMC / couche : 36

Nb couches / palette : 12.000

Estampille sanitaire / Code emalleur : FR 26.235.032 CE

Code douanier : 07108069

Recette sans porc

Produit sans sucre ajouté

Produit sans sel ajouté