

	Spécification / Spécification / Spécification	SP-IQF.108-O <10 RÉVISION N° : 14
	CHAMPIGNONS TK / CHAMPIGNONS SURGELÉS / CHAMPIGNONS SURGELES / IQF MUSHROOMS	DATE : 15-08-19

Description de la qualité / Description de la qualité / Description de la qualité / Description de la qualité	1er choix en tranches industrielles ouvertes 40 mm, non blanchies / Industrie de coupe 1er choix ouverte 40 mm, non blanchie / 1er choix émincés industrie ouvert 40 mm, crus / 1st choice sliced industrial open 40 mm, unblanched
--	--

NORMES PHYSIQUES / PROPRIÉTÉS PHYSIQUES / ANALYSE PHYSIQUE / ANALYSE PHYSIQUE	
Kopfdurchschnitt / Hoeddiameter / Diamètre du chapeau / Cap diameter	20-40 mm max 5% >40mm
Développement de la tête / Développement du chapeau / Développement du chapeau / Développement de la casquette	Légèrement ouvert – ouvert / Légèrement ouvert – ouvert / Partiellement ouvert – ouvert / Légèrement ouvert – ouvert
Longueur de la tige (mesurée du bas du capuchon jusqu'à l'extrémité de la tige) / Longueur de la tige (mesurée du bas du capuchon à l'extrémité de la tige) / Longueur du pied (du dessous du chapeau jusqu'au bout du pied) / Longueur de la tige (mesurée du bas du capuchon à l'extrémité de la tige)	30 mm max 10% >30mm
Épaisseur de coupe / Snit / Coupe / Épaisseur de tranche	5 / 7 ou 9 mm (+/- 1 mm)
Morceaux collés ensemble (plus de 2 tranches congelées ensemble) / Agglomération (plus de 2 tranches congelées ensemble de manière indivisible) / Formation des masses (plus de 2 tranches collés ensemble) / Agglomération (plus de 2 tranches collées ensemble)	<3 / 500g
Pièces / Pièces / Pièces < 10 mm	max 3 %
Restes de racines / Pieds de sable / Pieds gravement paralysés / EVM	≤ 0,1 %
Pièces étrangères / Produits étrangers / Matières étrangères / Corps étrangers	absent / absent / absent
Température de stockage -18°C /	
Durabilité / Durée de conservation : - Emballage industriel / Emballage industriel / Emballage industriel / Pack industrie - Emballage alimentaire de détail / Emballage de détail / Emballage de détail / Pack de détail	24 mois / mois / mois 18 mois / mois

ORGANOLEPTIK / ORGANOLEPTIEK / ORGANOLEPTIQUE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES	
Farbe / Couleur / Couleur / Colour	Blanc - Crème / Blanc - crème / Blanc - crème
Geruch / Geur / Odeur / Flavour	Arttypical / Typique pour les champignons / Typique pour des champignons / Characteristic for mushrooms
Saveur / Saveur / Goût / Goût	Aromatique, typique des champignons / Aromatique, typique des champignons / Aromatique, typique pour des champignons / Aromatique, caractéristique des champignons

ZUTATEN / INGREDIENTEN / INGRÉDIENTS / INGRÉDIENTS	
Champignons / Mushrooms	100 %

NORMES CHIMIQUES / PROPRIÉTÉS CHIMIQUES / ANALYSES CHIMIQUES	
Sulfite / Sulfietgehalte / Taux de sulphite / Sulphite content (E222)	<10 mg/kg

VALEUR NUTRITIONNELLE pour 100g / NUTRITIONAL VALUE per 100g / VALEUR NUTRITIVE par 100g / NUTRITIONAL VALUE per 100g	
Energiewert / Energie / Valeur énergétique / Energy value	57 kJ / 14 kcal
Matières grasses / Matières grasses / Acides gras / Matières grasses 0,1 g	
- dont acides gras saturés 0,0 g	
Glucides / Glucides / Glucides / Glucides 0,4 g	

	Spécification / Spécification / Spécification	SP-IQF.108-O <10 RÉVISION N° : 14
	CHAMPIGNONS TK / CHAMPIGNONS SURGELÉS / CHAMPIGNONS SURGELES / IQF MUSHROOMS	DATE : 15-08-19

- Davon Zucker / Warvan Suikers / Dont sucres	0,2 g
Substances de ballast / Fibres alimentaires / Fibre alimentaire / Fibres alimentaires	1,5 g
Protéines / Protéines / Protéines	2,3 g
Sel / Sel / Sel / Sel*	0,015 g

*uniquement à partir de sodium naturel

DONNÉES MICROBIOLOGIQUES / DONNÉES BACTÉRIOLOGIQUES / ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES / ANALYSE MICROBIOLOGIQUE			
(KbE/g) / (kve/g) / (g/g) / (ufc/g)	m	M	Méthode
Numération totale sur plaque / Numération générale des germes / Numération totale sur plaque	5x10 ⁵	5x10 ⁶	SO 4833
Entérobactéries	5x10 ³	5x10 ⁴	SO 21528-2
Coliformes	5x10 ³	5x10 ⁴	SO 4832
E. coli	101	102	ISO 16649-2
Staphylococcus aureus	101	102	ISO 6888-2
Listeria monocytogenes	<101	<102	SO 11290/2
Salmonelle / 25 g	absent / absent		ISO 6579

OPTIONS D'EMBALLAGE / PACKAGING OPTIONS / MODE D'EMBALLAGE / PACKAGING OPTIONS	
Emballage industriel / Emballage industriel / Emballage industriel / Pack industrie	
Carton / Boîte / Carton / Carton - Sac intérieur / Poche intérieure / Poche intérieure / Doublure - Poids net / Poids net / Poids net - Carton / Boîte / Carton / Carton - Palette	40 microns, Bleu / Bleu / Bleu / Bleu 10 / 12 kg 250x394x...mm 800x1200mm (Euro) / 1000x1200mm (Chep/aller simple)
sac / pochette / sac - Poids net / Poids net / Poids net - Palette	90 microns, Bleu / Bleu / Bleu / Bleu 10-20 kg 800x1200mm (Euro) / 1000x1200mm (Chep/aller simple)
Grand conteneur / Bulkdoos / Vrac / Bulkbin - Sac intérieur / Poche intérieure / Poche intérieure / Doublure - Poids net / Poids net / Poids net - Palette + Conteneur en vrac / Bulkbox / Vrac / Bulkbin	70 microns, Bleu / Bleu / Bleu / Bleu ± 850 kg en vrac 1000x1200x ± 1950mm
Emballage alimentaire de détail / Emballage de détail / Emballage de détail / Pack de détail	
- Poids net / Poids net / Poids net - Carton / Boîte / Carton / Carton - Palette	250 2500 gr 250x394x...mm 800x1200mm (Euro) / 1000x1200mm (Chep/aller simple)
Étiquetage / Etiquette / Etiquetage / Étiquetage	
L'étiquetage du carton et le codage de l'emballage LEH peuvent être réalisés selon les spécifications du client / L'étiquetage du carton extérieur et le codage de l'emballage de vente au détail peuvent être effectués spécifiquement pour le client / Etiquetage du carton et le codage d'emballage de retail peut fait pour le client spécifique / L'étiquetage de l'emballage extérieur et le codage de l'emballage de vente au détail peuvent être réalisés spécifiquement selon la demande du client.	

GÉNÉRAL / GÉNÉRALEMENT / GÉNÉRALEMENT / GÉNÉRALEMENT
Nom latin / Nom latin / Nom latin / Nom latin : Agaricus bisporus Origine / Herkomst / Origine / Origine : Pays-Bas-Belgique / Nederland-Belgie / Pays-Bas-Belgique / Pays-Bas-Belgique
Sans organismes génétiquement modifiés ; Non traité par radiothérapie ; Le produit et l'emballage sont conformes à la directive européenne (par exemple, résidus de pesticides, métaux lourds, matériaux d'emballage de qualité alimentaire) / Sans organismes génétiquement modifiés; Non irradié; Le produit et l'emballage sont conformes aux directives européennes (par ex. Résidus de pesticides; Métaux lourds; Matériaux d'emballage adaptés aux aliments) / Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés; ne contient pas d'éléments ionisés; le produit respecte les normes européennes (par exemple en ce qui concerne les Résidus pesticides; Métaux lourds ; Les matériaux d'emballage adapté pour des aliments) / Sans organismes génétiquement modifiés ; Non traité par radiation ; Produit conforme aux directives européennes (par exemple concernant les résidus de pesticides ; Métaux lourds ; Matériaux d'emballage de qualité alimentaire)

	Spécification / Spécification / Spécification	SP-IQF.108-O <10 RÉVISION N° : 14
	CHAMPIGNONS TK / CHAMPIGNONS SURGELÉS / CHAMPIGNONS SURGELES / IQF MUSHROOMS	DATE : 15-08-19

MANUEL D'UTILISATION / MODE D'EMPLOI / MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS DE CUISSON

Ce n'est pas un produit prêt à consommer. Ne pas décongeler au préalable en raison de la décoloration et de la perte de saveur. Ajoutez environ 70 grammes de champignons surgelés à la recette ou faites frire ou bouillir les champignons séparément des champignons surgelés pendant au moins 7 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient complètement cuits. Attention : Toujours bien cuire le produit. /

Ce n'est pas un produit prêt à l'emploi. Ne pas décongeler avant utilisation en raison de la décoloration et de la perte de saveur. Ajouter environ 70 grammes directement congelés dans le plat, ou cuire au four ou cuire séparément du congelé pendant au moins 7 à 10 minutes.

Attention : toujours bien chauffer le produit. /

Ce n'est pas un produit prêt à manger. Ne pas dégeler avant usage (dégradation de la couleur et du goût). Ajouter environ 70 grammes de champignons surgelés à votre recette, ou bien les faire revenir ou cuire à part sans les décongeler pendant au moins 7-10 minutes. NB : toujours cuire entièrement le produit. /

Ce produit n'est pas prêt à consommer. Ne pas décongeler au préalable pour éviter toute décoloration et perte de saveur. Ajouter environ 70 grammes de champignons surgelés à la recette, ou les faire revenir ou bouillir séparément pendant au moins 7 à 10 minutes. Attention : toujours bien réchauffer le produit entier.

ALLERGÈNE / ALLERGÈNES	+ / -
Protéines de lait de vache	-
Galactose / Galactose	-
Lactose / Lactose ou sucre du lait	-
Sucre / Saccharose	-
Fructose / Fructose	-
Œuf de poule / Œuf (de poule)	-
Protéines de soja	-
Huile de soja	-
Dérivés du soja	-
Gluten / Gluten	-
Blé / Blé	-
Seigle / Seigles	-
Bœuf / Bœuf	-
Porc / Porc	-
Viande de poulet / Poulet	-
Vis / Fruits de mer	-
Crustacés – coquillages	-
Mollusques / Mollusques	-
Maïs / Maize	-
Gélatine / Gélatine	-
Cacao / Cocoa	-
Gist / Levure	-
Légumineuses	-
Lupin / Lupin	-
Moutarde / Moutarde	-
Noix / Noix	-
Huile de noix / Notenolie	-
Pinda's / Arachides	-
Pindaolie / Huile d'arachide	-
Sésame / Graines de sésame	-
Huile de sésame	-
Glutamate / Glutamate (E620-E625)	-
Sulfite / Sulfite (E220-E228)	<10 ppm (E222)
BHA/BHT (E320-E321)	-
Gallatènes / Gallates (E310-E312)	-
Acide benzoïque (E210-E213)	-
Parabènes / Parabènes (E214-E219)	-
Colorants azoïques / Couleurs azoïques (E102/110/122/123/124/128/129/151/154/155)	-
Tartrazine / Tartrazine (E102)	-
Acide sorbique – sorbate (E200-E203)	-
Cannelle / Cannelle	-

	Spécification / Spécification / Spécification	SP-IQF.108-O <10 RÉVISION N° : 14
	CHAMPIGNONS TK / CHAMPIGNONS SURGELÉS / CHAMPIGNONS SURGELES / IQF MUSHROOMS	DATE : 15-08-19

Vanilline / Vanillin	-
Coriandre	-
Céleri / Céleri	-
Ombellifères / Ombellifères	-
Matériel génétiquement modifié	-



Stutzer QC approved
11.02.2022