Machine Translated by Google

Art. 43044_BONBONNES AUX ŒUFS TK M, 5x1KG

CHAMPIGNONS GIROLLES MOYENS SURGELÉS
1000 g

NOM COMMERCIAL	POIDS NET
CHAMPIGNONS GIROLLES – CHANTERELLES MOYENNES	1000g e

DESCRIPTION COURTE DU PRODUIT

Spécimens de girolles (également appelées « Finferli ») en bon état, congelés, de taille moyenne

CODE PRODUIT	104146001k05001	PAIN CEE	IL K8E71
USINE DE PRODUCTION	Via Ardeatina 2479 – 00134 Rome (RM)		
INGRÉDIENTS	Chanterelle		
ORIGINE (Reg. UE 2018/775)	UE		
MÉTHODES D'EMBALLAGE	PRIMAIRE Film laminé PET+PE 29x26x4cm ÉPAISSEUR µ62 POIDS g11	SECONDAIRE CARTON Cod.13N 39x26x20cm 330g	
DURÉE DE CONSERVATION	36 MOIS		
TMC RESTE EN LIVRAISON	Min. 24 MESSI		
MÉTHODES DE STOCKAGE	T ≤ -18°C		
MOYENS DE TRANSPORT	T ≤ -18°C +3°C		
MODES DE CONSOMMATION	A consommer après cuisson et rinçage à l'eau froide. Cuisiner sans décongeler		
CONTRÔLE MYCOLOGIE	Comestibilité et commercialisation par le mycologue de l'ASL et le mycologue interne de l'entreprise conformément au système de qualité et de sécurité alimentaire.		
ALLERGÈNES	Le produit ne contient pas d'allergènes conformément au règlement. 1169/2011/CE.		
OGM	Le produit ne contient pas d'OGM conformément au règlement. 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.		
RAYONNEMENTS IONISANTS	Le produit n'est pas traité avec des rayonnements ionisants conformément au décret législatif. 94/2001.		
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Aspect : caractéristique des girolles Couleur : typique, du jaune orangé au jaune doré. Goût : caractéristique des champignons frais : aigre-doux avec des notes fruitées. Odeur : champignon naturel, authentique, caractéristique. Consistance : charnue, jamais dure.		

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES
(valeurs de référence pour 100 g de produit)

8400 Énergie 2000 Énergie 70 Matières	kJ		kJ	159
grasses 20 dont acides gras saturés 260	kcal		kcal	38
Glucides 90 dont sucres Fibres				0,5
Protéines Sel				0,0
				3,5
				1,2
-				1,5
50				0
6	ggggggg		ggggggg	0,09

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES
(Valeurs de référence)

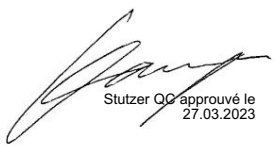
	UM	Valeur
Escherichia coli	ufc/g	< 1000
Staphylococcus aureus	ufc/g	< 1000
Salmonella spp	présence/absence ufc/g	Manquant dans 25g
Listeria monocytogenes		<100

CONTAMINANTS ET RÉSIDUS
(Valeurs de référence)

Métaux lourds et autres contaminants chimiques	Dans les limites de la loi
Résidus de produits phytosanitaires	Dans les limites de la loi

INFORMATIONS LOGISTIQUES

UNITÉ DE VENTE :		CONDITIONNEMENT:		PALLET: Bancale EUR	
Format	Carton	Pièces par paquet 5		N. Colli par couche 9	
Poids net	1000 g	Poids net	5000 g	N. Couches par palette 8	
Poids brut	1011 g	Poids brut	5400 g	N. Colli par palette 72	
code EAN	7610294805330	code EAN	7610294011861	Hauteur cm	



Stutzer QC approuvé le 27.03.2023

Révision n°	Créé et approuvé par :	Autorisé par :	Date d'autorisation :
Rev. 4 du 27/03/2023	BOSCOMAR SpA	PETRUCCI MARCO	27.03.2023

Le contenu de cette fiche peut être sujet à des modifications et mises à jour, auquel cas une nouvelle fiche sera envoyée.