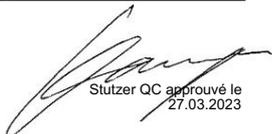


MORILLES SURGELÉS 1000g

NOM COMMERCIAL		POIDS NET			
MORILLES ET CHAMPIGNONS SURGELÉS		1000g e			
DESCRIPTION COURTE DU PRODUIT					
Spécimens soigneusement sélectionnés et congelés de champignons « Morchelle » de taille moyenne (morchella spp.).					
CODE PRODUIT	122114001k02	PAIN CEE	IL K8E71		
USINE DE PRODUCTION	Via Ardeatina 2479 – 00134 Rome (RM)				
INGRÉDIENTS	Morchella spp.				
ORIGINE (Reg. UE 2018/775)	UE				
MÉTHODES D'EMBALLAGE	PRIMAIRE Film laminé PE+PET 29x26x4cm ÉPAISSEUR µ62 POIDS g11		SECONDAIRE CARTON Cod.01 39x26x13cm 230g		
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 du produit frais, avec une mitre à alvéoles allongées et anguleuses soudées à la base de la tige Couleur : typique, du brun-brun à l'olive suie. Goût : sucré, caractéristique des champignons frais. Odeur : champignon naturel, délicat. Consistance : après cuisson typique du produit frais : fragile, jamais dure.				
CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (valeurs de référence pour 100 g de produit)	8400	kJ	Énergie	kJ	184
	2000	kcal	Énergie	kcal	44
	70		Matières		0.6
	20		grasses dont acides gras saturés		0.1
	260		Glucides dont		5.1
	90		sucres		0.6
	-		Fibre		2.8
	50		Protéines		3.1
	6	ggggggg	Vente	ggggggg	0.0
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (Valeurs de référence)	Escherichia coli		UM	Valeur <	
	Staphylococcus aureus		ufc/g	1000	
	Salmonella spp		présentation/évaluation	Manquant dans 25g	
	Listeria monocytogenes		ufc/g ufc/g	<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	Code d'enveloppe neutre	Pièces par paquet 2		N. Colli par couche 9	
Poids net	1000 g	Poids net	2,0 kg	N. Couches par palette 12	
Poids brut	1011 g	Poids brut	2,4 kg	N. Colli par palette 108	
code EAN	7610294805255	code EAN	7613324105080	Hauteur cm	


 Stutzer QC approuvé le
27.03.2023

Révision n° Rev.

2 du 27/03/2023

Créé et approuvé par : BOSCOMAR
SpAAutorisé par :
PETRUCCI MARCODate d'autorisation :
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.