

MORILLES SPECIAL PREMIUM SECHEES / DRIED MORELS SPECIAL PREMIUM

CONDITIONNEMENTS: Pots PET 20-80-150-300-400 g – Sachets 400-1000 g

PACKAGING: PET Jars 20-80-150-300-400 g –Bags 400-1000 g



COMPOSITION & DDM

Dénomination légale : Morilles séchées

Déclaration ingrédients : 100% Morilles

Origine : Produit conditionné en France à partir de matières premières ne provenant pas de France

DDM : 36 mois

UTILISATION ET CONSERVATION

Mode d'emploi : Laissez tremper les champignons secs dans un récipient d'eau tiède pendant au moins 15 minutes. Egouttez puis plongez les champignons dans de l'eau bouillante pendant 1 minute. Vos champignons sont maintenant prêts à être cuisinés selon la recette choisie. Les champignons doivent impérativement être cuits à cœur avant consommation.

Conditions de stockage conseillée : Local sec, aéré et tempéré entre 12 et 21°C avec un maximum de 50% d'humidité, à l'abri de toute contamination par les insectes.

TRACABILITÉ

Numéro de lot : G XXXXX (G = Année en cours ; XXXXX = Numéro d'ordre de fabrication)

Maison Borde peut parfois faire appel à des sous-traitants pour des opérations spécifiques telles que la granulation, le stockage, la débactérisation, des process spécifiques, etc.

Pour tout renseignement à ce propos, merci de contacter votre interlocuteur commercial ou le service qualité.

COMPOSITION AND SHELF LIFE

Legal name: Dried morels

Ingredients: 100% Morels

Origin: Product packed in France with raw materials not from France

Shelf life: 36 months

USE AND PRESERVATION

Instructions for use: Rinse the mushrooms thoroughly in lukewarm water, then place into a small bowl and fill with hot water. Allow to soak for 15 minutes then drain. Then plunge your mushrooms into boiling water for one minute and drain. Your favourite mushrooms are now ready for cooking. Mushrooms must be cooked thoroughly before consumption.

Recommended storage conditions: Dry, dark, ventilated and tempered area between 12 and 21°C, with 50% max of moisture, protected from any insect contamination.

TRACEABILITY

Batch number: G XXXXX (G = letter of the year; XXXXX = Fabrication number)

Maison Borde may sometimes use subcontractors for specific operations such as granulation, storage, debacterization, specific processes, etc. For further information, please contact your sales representative or the quality department.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100G

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100G

Energie ; Energy	1231 kJ - 294 kcal
Matières grasses ; Fat	4.2 g
Dont acides gras saturés ; of which saturated	0.6 g
Glucides ; Carbohydrates	21 g
Dont sucres ; of which sugar	2.0 g
Fibres alimentaires ; Fibers	24 g
Protéines ; Protein	31 g
Sel ; Salt	0.06 g

Maison Borde, Expert en champignons sauvages depuis 1920

BORDE SAS – Les Gardelles – BP 4 – 43170 Saugues – France / Tél : 04 71 77 70 70

Email : contact@borde.fr / Site internet : www.borde.fr

SAS au capital de 200 000 € - RCS Le Puy B 788 267 292 - N° TVA FR 88 788 267 292 - Code NAF = APE 1039 A



FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION

Mise à jour: 11/02/25
Last update: 11/02/25

Version: b

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Spécifique de la variété, marron, grisâtre
Odeur : Odeur normale, absence d'odeur étrangère
Saveur : Franche et normale, pas de saveur étrangère
Aspect : Morilles entières séchées, pieds coupés au ras du chapeau ou à 1cm. Calibre régulier : 3 à 5cm +-1cm

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Corps étrangers minéraux : < 1% en masse conformément à la décision n°97 du CTCPA
Corps étrangers végétaux : < 2% en masse conformément à la décision n°97 du CTCPA
Brisures (= débris < 5mm) : < 3% en masse conformément à la décision n°97 du CTCPA
Possible passage ou présence de vers morts conformément à la décision n°97 du CTCPA
Détection de métaux : 1.5mm ferreux, 2mm non ferreux, 2.5mm inox
Détection de rayon X : 3.969mm céramique, 3mm verre, 2mm inox
OGM : Absence d'OGM conformément aux Règlements EU 503/2013, CE n°1829 et 1830/2003
Allergènes : Absence d'allergènes conformément au Règlement CE n°1169/2011. Présence possible de **sulfites** naturels (< 10 mg/kg sur le produit réhydraté prêt à consommer)
Ionisation : Absence de produits ionisés conformément au Décret 2001/1097 et à la directive 1999/2/CE
Métaux lourds conformément aux Règlements EU 2023/915, EU 2023/1510, EU 2018/73 et ses révisions :
Cadmium : <0.5 mg/kg - Plomb : <0.8 mg/kg - Mercure : <0.5mg/kg
Pesticides : Conforme au Règlement EU 396/2005
Radioactivité : Césium 137 < 600 Bq/kg conformément au Règlement CE 2020/1158

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Les critères ci-dessous sont donnés sur le produit sec.
- Norme (germes/g)
E. coli (Critère indicatif) Cible : <10 ; Tolérance : <100
Staphylococcus coagulase positive (Critère indicatif) : Cible : <10 ; Tolérance : <100
Salmonelle (Critère impératif) : Cible : Absence dans 25g ; Tolérance : Absence dans 25g

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color: Typical of variety, brown to greyish
Smell: Normal, no unusual smell
Taste: Normal, no unusual taste
Look: Dried whole caps of morels without stems, regular size from 3 to 5cm +- 1cm

PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS

Inorganic foreign bodies: < 1% in weight according to the decision n°97 of the CTCPA
Organic foreign bodies: < 2% in weight according to the decision n°97 of the CTCPA
Breaks <5mm: < 3% in weight according to the decision n°97 of the CTCPA
Possible passage or presence of dead worms according to the decision n°97 of the CTCPA
Metal detection: 1.5 mm ferrous, 2 mm non-ferrous, 2.5 mm stainless steel
X Ray detection: 3.969 mm ceramic, 3 mm glass, 2 mm stainless steel
GMO: Free from GMO according to Regulations EU 503/2013, CE n°1829 and 1830/2003
Allergens: Free from allergens according to Regulation CE n°1169/2011. May contain naturally occurring **sulfites** (< 10 mg/kg on rehydrated product ready to eat)
Ionization: Free from ionized products according to Decree 2001/1097 and directive 1999/2/CE
Heavy metals according to Regulations EU 2023/915, EU 2023/1510, EU 2018/73 and its revisions:
Cadmium: <0.5 mg/kg-Lead: <0.8 mg/kg-Mercury: < 0.5 mg/kg
Pesticides: In accordance with Regulation EU 396/2005
Radioactivity: Caesium 137 < 600 Bq/kg according to Regulation CE 2020/1158

MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS

Above mentioned criteria are only valid for dried mushrooms.-. Standard (germs/g)
E. coli (Indicative data) : Target : <10 ; Tolerance : <100
Staphylococcus coagulase positive (Indicative data) : Target:<10; Tolerance:<100
Salmonella (Imperative data) : Target: Negative in 25g; Tolerance: Negative in 25g



FICHE LOGISTIQUE / LOGISTIC SPECIFICATION

Mise à jour: 05/11/24
Last update: 05/11/24

Version: a

MORILLES SPECIAL PREMIUM SECHEES / DRIED MORELS SPECIAL PREMIUM

CONDITIONNEMENTS : Pots PET 20-80-150-300-400 g – Sachets 400-1000 g

PACKAGING: PET Jars 20-80-150-300-400 g –Bags 400-1000 g

EMBALLAGE PRIMAIRE / PRIMARY PACKAGING

Conditionnement Packaging	Type Type	Fermeture Closing	Dimensions Dimensions				Poids net total Total net weight	Poids brut Gross weight
Pots PET 20 g PET jars 20 g	Pot plastique transparent Plastic (PET) jar	Opercule soudé et couvercle vissable Plastic protective cover and twist off cap	H:116 mm	D: 66mm		V : 320 mL	20 g	53.5 g
Pots PET 80 g PET jars 80 g			H: 119 mm	D: 119,5 mm		V : 1 000 mL	80 g	152 g
Pots PET 150 g PET jars 150 g			L : 136.1 mm	L:136.1 mm	H:158.7 mm	V : 2000 mL	150 g	250 g
Pots PET 300 g PET jars 300 g			L : 174 mm	L:141 mm	H: 278 mm	V: 5000 mL	300 g	476g
Pots PET 400 g PET jars 400 g			L :174 mm	L:141mm	H:278 mm	V: 5000 mL	400 g	576 g
Sachets 400 g Bags 400 g	Sac plastique transparent Plastic bag	Soudure Welded	L: 475 mm	l: 305 mm		e: 50 µm	400 g	434 g
Sachets 1000 g Bags 1000 g			L: 475 mm	l: 305 mm		e: 50 µm	1000 g	1024 g

EMBALLAGE SECONDAIRE / SECONDARY PACKAGING

Conditionnement Packaging	Unités par carton Units per case	Dimensions Dimensions			Poids brut Gross weight
Pots PET 20 g- PET jars 20 g	12	L: 275 mm	L: 225 mm	H : 130 mm	0.7 kg
Pots PET 80 g- PET jars 80 g	6	L: 360 mm	l: 245 mm	H: 135 mm	1.1 kg
Pots PET 150 g- PET jars 150 g	6	L: 415 mm	l: 275 mm	H: 160 mm	1.7 kg
Pots PET 300 g - PET jars 300 g	6	L: 425 mm	l: 345 mm	H: 285 mm	3.2 kg
Pots PET 400 g- PET jars 400 g	6	L: 425 mm	l: 345 mm	H: 285 mm	3.8 kg
Sachets 400 g- Bags 400 g	10	L: 440 mm	l: 340 mm	H: 450 mm	4.9 kg
Sachets 1000 g- Bags 1000 g	5	L: 440 mm	l: 340mm	H: 450 mm	5.5 kg

Maison Borde, Expert en champignons sauvages depuis 1920

BORDE SAS – Les Gardelles – BP 4 – 43170 Saugues – France / Tél : 04 71 77 70 70

Email : contact@borde.fr / Site internet : www.borde.fr

SAS au capital de 200 000 € - RCS Le Puy B 788 267 292 - N° TVA FR 88 788 267 292 - Code NAF = APE 1039 A



FICHE LOGISTIQUE / LOGISTIC SPECIFICATION

Mise à jour: 05/11/24
Last update: 05/11/24

Version: a

PALETTISATION / PALLETIZATION

Conditionnement Packaging	Cartons/ Packs par rangée Cases/Packs per layer	Rangées/ palette Layers / pallet	Cartons/Packs par palette Cases/Packs per pallet	Unités par palette Units per pallet	Dimensions de la palette Dimensions of the pallet			Poids Brut par palette Gross weight per pallet
Pots PET 20 g PET jars 20 g	14	8	112	1344	L: 120 cm	L: 80 cm	H: 120 cm	102 kg
Pots PET 80g PET jars 80 g	9	12	108	648	L: 120 cm	L: 80 cm	H: 190 cm	144 kg
Pots PET 150g PET jars 150 g	6	11	66	396	L: 120 cm	L: 80 cm	H: 190 cm	137 kg
Pots PET 300g PET jars 300 g	6	7	42	252	L: 120 cm	L: 80 cm	H: 215 cm	156 kg
Pots PET 400g PET jars 400 g	6	7	42	252	L: 120 cm	L: 80 cm	H: 215 cm	185 kg
Sachets 400g Bags 400 g	5	4	20	200	L: 120 cm	L: 80 cm	H: 200 cm	123 kg
Sachets 1000 g Bags 1000 g	5	4	20	200	L: 120 cm	L: 80 cm	H: 200 cm	236 kg

Maison Borde, Expert en champignons sauvages depuis 1920

BORDE SAS – Les Gardelles – BP 4 – 43170 Saugues – France / Tél : 04 71 77 70 70

Email : contact@borde.fr / Site internet : www.borde.fr

SAS au capital de 200 000 € - RCS Le Puy B 788 267 292 - N° TVA FR 88 788 267 292 - Code NAF = APE 1039 A