

CHAMPIGNONS NOIRS SECHES / DRIED CLOUD EAR

CONDITIONNEMENTS: Pots PET 30-150g-500g – Sachets 500 g – 1000 g

PACKAGING: PET jar 30-150-225-500 g – Bag 500-1 000 g



COMPOSITION & DDM

Dénomination légale : Champignons noirs séchés

Déclaration ingrédients : 100% Champignons noirs

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 Cloud ear

Ingredients: 100% Cloud ear

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	796 kJ - 197 kcal
Matières grasses ; Fat	0.9 g
Dont acides gras saturés ; of which saturated	0.2 g
Glucides ; Carbohydrates	0.6 g
Dont sucres ; of which sugar	<0.5 g
Fibres alimentaires ; Fibers	77 g
Protéines ; Protein	8 g
Sel ; Salt	0.10 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: 07/02/25
Last update: 07/02/25

Version: b

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Spécifique de la variété, une face marron foncé à noir, une face beige, gris plus claire

Odeur : Odeur normale, absence d'odeur étrangère

Saveur : Franche et normale, pas de saveur étrangère

Aspect : Champignons noirs séchés, morceaux de 2 à 5 cm +/- 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 : <0.05 mg/kg - Plomb : <0.3 mg/kg - Mercure : <0.05 mg/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, one face brown to black and one face grey

Smell: Normal, no unusual smell

Taste: Normal, no unusual taste

Look: Pieces of dried cloud ear from 2 to 5cm ± 1 cm

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: <0.05 mg/kg-Lead: <0.3 mg/kg-Mercury: <0.05 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: 07/02/25
Last update: 07/02/25

Version: b

CHAMPIGNONS NOIRS SECHES / DRIED CLOUD EAR

CONDITIONNEMENTS : Pots PET 30-150g-500g – Sachets 500 g – 1000 g

PACKAGING: PET jar 30-150-225-500 g –Bag 500-1 000 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 30 g PET jars 30 g	Pot plastique transparent Plastic (PET) jar	Opercule soudé et couvercle vissable	H: 116 mm	D: 66 mm		V: 320 mL	30 g	63.5 g
Pots PET 150 g PET jars 150 g			H: 119 mm	D: 119.5 mm		V: 1 000 mL	150 g	228 g
Pots PET 500 g PET jars 500 g		Plastic protective cover and twist off cap	L: 174 mm	l: 141 mm	H: 278 mm	V: 5000 mL	500 g	676 g
Sachets 500 g Bags 500 g	Sac plastique	Soudure	L: 475 mm	l: 305 mm		e: 50 µm	500 g	540 g
Sachets 1000 g Bags 1000 g	Plastic bag	Welded	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 30 g - PET jars 30 g	12	L: 275 mm	l: 225 mm	H: 130 mm	0.9 kg
Pots PET 150g- PET jars 150 g	6	L: 360 mm	l: 245 mm	H: 135 mm	1.2 kg
Pots PET 500g- PET jars 500 g	6	L: 425 mm	l: 345 mm	H: 285 mm	4.4 kg
Sachets 500g- Bags 500 g	10	L: 440 mm	l: 340 mm	H: 450 mm	5.8 kg
Sachets 1000 g- Bags 1000 g	5	L: 445 mm	l: 320 mm	H: 390 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: 07/02/25
Last update: 07/02/25

Version: b

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
					L: 120 cm	l: 80 cm	H: 120 cm	
Pots PET 30 g PET jars 30 g	14	8	112	1344	L: 120 cm	l: 80 cm	H: 120 cm	123 kg
Pots PET 150g PET jars 150 g	9	7	108	648	L: 120 cm	l: 80 cm	H: 110 cm	118 kg
Pots PET 500g PET jars 500 g	6	7	42	252	L: 120 cm	l: 80 cm	H: 215 cm	206 kg
Sachets 500g Bags 500 g	5	4	20	200	L: 120 cm	l: 80 cm	H: 200 cm	145 kg
Sachets 1000 g Bags 1000 g	5	5	25	125	L: 120 cm	l: 80 cm	H: 210 cm	160 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