

Plantin	 PLANTIN L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1739	Fiche technique	Indice de version	Date de création
150007.006		Produit		07/04/2022
		Cèpes - Séchés - 1er Choix Tubo 500g		Date de mise à jour
			1	2025-09-19 13:02:46.445

Dénominations légale de vente : Cèpes Séchés, 1er Choix

Composition : 100% Cèpes (Boletus Edulis)

Conditions de conservation :

DDM : 24 mois - Dans un lieu sec et à l'abri de la chaleur
Transport maritime sous température dirigée en conteneur réfrigéré.

Conditions d'utilisation :

Les champignons doivent être soigneusement lavés et rincés à plusieurs reprises. Cuire 5 minutes dans l'eau bouillante à 100°C et incorporer les champignons à vos préparations.

Réglementation : Ce produit est certifié Kashmer (Certificat disponible sur demande) !

OGM et ionisation : Ce produit ne contient pas et n'est pas issu d'OGM (Tel que défini par le règlement 1829/2003/CE du 22/09/03) et n'est pas soumis aux règles d'étiquetage et de traçabilité définies par le règlement 1830/2003/CE du 22/09/03. Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et n'est pas issu de produit ionisé

Allergènes : Ce produit ne contient aucun allergène majeur introduit volontairement (Au sens du règlement UE 1169/2011)

Caractéristiques organoleptiques

Couleur : marron clair
Odeur : caractéristique
Goût : caractéristique
Aspect : lamelles séchées

Caractéristiques nutritionnelles

Pour 100 G de produit

Valeur énergétique	1304 kJ	312 kCal
Matières grasses	6.8 G	
dont acides gras saturés	1.4 G	
Glucides	17.8 G	
dont sucres	11.3 G	
Protéines	32.7 G	
Sel	0.03 G	
Sodium	0.012 MG	

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité maximale (tolérance comprise) : 14%

Caractéristiques microbiologiques

Le règlement CE 2073/2005 modifié concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, ne définit pas de critères spécifiques à ce produit. Critères internes :

Défauts et tolérances

Les champignons séchés, en raison de leur nature même, peuvent malheureusement être sensibles à la présence de corps étrangers, malgré les nombreuses étapes de contrôle qualité et les mesures de maîtrise rigoureuses que nous mettons en place tout au long du processus de production. Afin de réduire au maximum la présence de défauts (Champignons véreux, Présence de matière étrangère végétale ou minérale, Champignons endommagés, Champignons noircis... etc), nos champignons font l'objet de plusieurs étapes de tri manuel et d'une étape de détection automatique (Détecteur Rayon X ou Détecteur de mét

Certification

Ce produit est un produit certifié Kashmer (Certificat disponible sur demande)

Conditionnement

	EAN	Poids net égoutté (g)	Poids net (g)	Poids brut (g)	Taille (LxIxH) (mm)	PCB	Nombre de colis par couche	Nombre de couches
UVC	3237859423002		500 g	665 g	159 x 159 x 274			
Colis	13237859423009				481 x 325 x 292	6		
Palette					h= 1952		5	6