

	Champignons de Paris pieds&morceaux - BEAUVAL		Version n°
	Date d'extraction :	2025-06-03 13:31:22	001

GTIN	Code court JDE	Code recette	Dénomination légale
03333160400029	67829	CMC2_RMZ0P1	Champignons de Paris pieds et morceaux appertisés
Origine culture et récolte	France		
Origine transformation	France		
Définition produit	Les conserves de champignons de Paris pieds et morceaux sont préparés à partir de champignons frais des variétés Agaricus bisporus		
Liste des ingrédients	Champignons de Paris, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique		
Date de durabilité minimale	48 mois		
FORMAT	Capacité (ml)	POIDS NET (g)	POIDS NET EGOUTTE (g)
5/1 FER MOYEN OR	4250 mL	4000 g	2300 g
Conditionné sous atmosphère protectrice	Non		
Information emballage	Matériaux d'emballage : Fer, vernis de protection : à usage alimentaire		
Conditions d'utilisation et de manutention	Essuyer le couvercle avant ouverture. Évitez d'utiliser des conserves endommagées.		

Allergènes Majeurs (Selon le Règlement européen 1169/2011/CE)	
	A : Absence E : Exempté P : Présence T : Traces
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait	A
Fruits à coque , et produits à base de ces fruits amandes, noisettes, noix , noix de cajou , noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland	A
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	A
Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg en terme de SO2	A
Lupin	A
Mollusques et produits à base de mollusques	A

Composition nutritionnelle		
	En moyenne Pour 100g de produit égoutté	Allégations nutritionnelles autorisées (2)
Energie kJ	76	
Energie kcal	18	
Matières grasses (g)	0.4	
- Dont acides gras saturés (g)	0.1	
Glucides (g)	0.9	
- Dont sucres (g)	0.4	
Fibre (g)	2.1	
Protéines (g)	1.7	
Sel (g)	0.61	

(2) Selon le Règlement européen 1924/2006/CE

Régimes alimentaires	Oui	Non
Ce produit convient au régime ovo-lacto-végétarien	X	
Ce produit convient au régime végétalien	X	
Ce produit convient au régime végétarien strict	X	

Non issu d'OGM (Selon Règlement européens 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)	Oui
Garantie non ionisé (Selon Directive européenne 1999/2/CE)	Oui

Données de fabrication

Récolte, Réception/Agréage, Lavage, Parage, Coupe, Emboîtement, Jutage, Sertissage, Stérilisation,, Stockage, Etiquetage, Conditionnement, Stockage, Expédition	
Conservation avant ouverture	A conserver selon la DDM inscrite sur l'emballage à température ambiante.
Conservation après ouverture	Conservez au réfrigérateur à 4°C maximum dans un récipient alimentaire propre et fermé, et consommez dans un délai maximum de 48h.

Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Texture	Saveur/ Odeur
Couleur jaune-crème, coupe nette	Ferme	Caractéristique

Caractéristiques microbiologiques

Tests de stabilité conforme selon la norme AFNOR V08-408

Composition / Coupe / Calibre

Composants	Coupe/calibre	% Mis en œuvre moyen	Origine(s) composant selon nos approvisionnements
Champignons pieds et morceaux	Les champignons et les pieds sont coupés en morceaux, proportion de pieds ne dépassant pas 80 %.		

Caractéristiques physico-chimiques

pH du jus en sortie stérilisation	4.8 à 5.6 (valeurs indicatives)	
Défauts	Cible	Tolérances
Substrat Champignon sur lequel subsiste encore une trace de substrat de culture de plus de 2mm de diamètre, attachée ou non au champignon.	≤ 4 % poids net égoutté	≤ 4 % poids net égoutté
Tâchés Un champignon est taché lorsqu'il présente une tache marron foncé à brun d'un diamètre supérieur à 3 mm ou, lorsqu'il est très moucheté (+ de 10 points noirs).	≤ 15 % poids net égoutté	≤ 15 % poids net égoutté
Brisures Morceaux de champignons passant à travers un tamis à mailles carrées de 8 mm.	≤ 20 % poids net égoutté	≤ 20 % poids net égoutté

Raison Sociale du Vendeur

Bonduelle Europe Long Life La Woestyne 59173 Renescure FRANCE