

Plantin		Fiche technique	Indice de version 1	Date de création
140035.006		Produit		07/04/2022
		Morilles traiteur - Séchées Tubo 500g		Date de mise à jour 2025-06-12 14:03:42.189

Dénominations légale de vente : Morille

Composition : 100% Morilles (60% têtes / 40% queues) - Morchella Conica

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 :

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
Odeur : caractéristique
Goût : caractéristique
Aspect : séchées, têtes et queues

Caractéristiques nutritionnelles

Pour 100 G de produit

Valeur énergétique	1161 kJ	277 kCal
Matières grasses	3.5 G	
dont acides gras saturés	0.5 G	
Glucides	17.7 G	
dont sucres	2.5 G	
Protéines	31.1 G	
Sel	0.15 G	

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité max (%) : 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. Critère interne : Salmonelle spp - Absence / 25g

Défauts et tolérances

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 métaux selon la catégorie et espèces de champignons). Ce travail nous permet de garantir le respect des tolérances maximales définies pour chaque défaut dans la norme Codex Stan 39-1981 et dans la décision n°97 du CTCPA. Toutefois malgré toutes ces étapes minutieuses, certains corps ét

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	3237859314003		500 g	665 g	159 x 159 x 274			
Colis	13237859314000				481 x 325 x 292	6		
Palette					h= 1952		5	6