

|   |                       |   |
|---|-----------------------|---|
| <br>24 Chemin des Charassis<br>26600 Pont de l'Isère | FICHE TECHNIQUE       | <b>FT 029</b>   |
|   | <b>MORILLES EXTRA</b> | Créée le : 01/09/11<br>Révisée le : 03/03/21<br>Version : k |

CHAMPIGNON SECHE, sujet à dessication, à consommer réhydraté et cuit

| Nom (Nom latin)   | Origine                | Sylvestre / Cultivé |
|---|------------------------|---------------------|
| Morilles ( <i>Morchella conica</i> , <i>Morchella esculenta</i> ) | Asie, Europe, Amérique | Sylvestre / Cultivé |

| PROCESS DE FABRICATION  |
|---|
| Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon, désinsectisation, tri, passage au détecteur de métaux, conditionnement, stockage.<br>Produit sujet à la dessication. Trié et conditionné en France : EMB 26250 |

| DONNEES CHIMIQUES   | Valeur cible | Tolérance |
|---|--------------|-----------|
| Allergènes (règlement 1169/2011 et ses modifications)   | Absence      |           |
| Traitement ionisant (directive 1999/2/CE, Directive 1999/3/CE, Décret 2001/1097 et leurs modifications) | Absence      |           |
| OGM (règlement 1830/2003, règlement 1829/2003, directive 2001/18 et leurs modifications)                | Absence      |           |
| Nanoparticules (règlement 2011/10 et ses modifications)   | Absence      |           |
| Pesticides (règlement 396/2005 et ses modifications)  | Absence      | < LMR     |
| Métaux lourds (règlements 1181/2006 et ses modifications)   | Absence      | < LMR     |
| Radioactivité (règlement 2006/1635, 2008/733 et leurs modifications)                                    | < 600 Bq/Kg  |           |

| DONNEES ORGANOLEPTIQUES | Valeur cible   | Tolérance     |
|-------------------------|--|---------------|
| Tenue de présentation   | Têtes de morilles avec queues coupées (queues <30mm) |               |
| Couleur                 | Marron clair à marron foncé                          |               |
| Odeur                   | Caractéristique et dépourvue d'odeur anormale        |               |
| Goût                    | Caractéristique et dépourvu de saveur anormale       |               |
| Taille                  | Tête : 10 à 60 mm                                    | 100%<br>> 70% |

| DONNEES BACTERIOLOGIQUES *             |                  | Valeur cible | Tolérance    |
|--|------------------|--------------|--------------|
| Microorganismes aerobies à 30°C        | NF EN ISO 4833-1 | < 1 000 000  | < 10 000 000 |
| Escherichia coli                       | NF ISO 16649-2   | < 100        | < 1 000      |
| Anaérobies sulfito réducteurs à 46°C/g | NF EN ISO 15213  | < 100        | < 1 000      |
| Bacillus cereus présomptifs /g         | BKR 23/06-02/10  | < 1 000      | < 10 000     |
| Salmonelles, recherche dans 25 g       | BRD 07/11-12/05  | Absence      |              |
| Listeria monocytogènes, dans 25g       | AES 10/03-09/00  | Absence      | < 100        |

\*Les valeurs sont indicatives. Les champignons doivent obligatoirement être traités par une cuisson ou autre procédé équivalent avant mise en œuvre.

| DONNEES PHYSIQUES                     |   | Valeur cible | Tolérance |
|---------------------------------------|---|--------------|-----------|
| Débris de champignons (masse)         | Morceaux de champignons passant à travers un tamis à mailles carrées de 5 mm  | < 0,3 %      | < 3 %     |
| Champignons carbonisés (masse)        | Champignons brûlés, noirs   | < 0,4 %      | < 4 %     |
| Matières étrangères minérales (masse) | Sable incrusté, cailloux , gravier, etc ...restant après réhydratation        | < 0,1 %      | < 1 %     |
| Matières étrangères végétales (masse) | Brindilles, pailles, liens, mousses, aiguilles de pin, lichens, etc ...       | < 0,2 %      | < 2 %     |
| Matières étrangères ferreuses (masse) | Eléments métalliques  | Absence      |           |
| Infestation                           | Champignons infestés de larves, d'œufs  | < 1%         | < 10%     |
| Vermiculé (masse)                     | Champignons présentant sur 2/3 de sa surface plus de 15 trous de vers par cm² | < 10%        | < 20 %    |
| Vérosité (masse)                      | Champignons présentant des vers   | < 10%        | < 15 %    |
| Humidité (masse)                      | Teneur en eau   | < 12 %       | < 14 %    |

| VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - En g pour 100 g de matière séchée |                   |                          |      |
|--|-------------------|--------------------------|------|
| Valeurs énergétiques   | 939 KJ / 222 Kcal | Matières grasses         | 2,9  |
| Protéines  | 28,9              | Dont acides gras saturés | 0,3  |
| Glucides Assimilables  | 20                | Sel                      | 0,1  |
| Dont sucres  | 2,4               | Fibres                   | 26,8 |

| INSTRUCTIONS DE PREPARATION   |
|---|
| Faire tremper les champignons secs dans l'eau tiède pendant au moins 15 minutes. Les égoutter, puis les plonger dans l'eau bouillante au minimum 10 minutes. Les rincer à grande eau. Les champignons peuvent être ainsi incorporés aux différentes préparations. Le temps de réhydratation peut varier selon l'intensité du séchage. |

| DONNEES DE CONSERVATION                               |  |
|---|--|
| <b>DDM : 4 ans</b><br><b>(DDM = N° de lot = DLUO)</b> | A conserver dans un endroit sec, frais et sans odeur, à l'abri de la chaleur et de la lumière, dans son emballage (hors local à épices). Bien refermer après chaque utilisation. |

| EMBALLAGE  |
|--|
| Les emballages utilisés pour le conditionnement des produits sont aptes au contact des denrées alimentaires.<br>Respect de la réglementation française et européenne en vigueur. |