

PRODUIT PF00594

EAN 13 3111950009016

DUN 14 23111950009010

Matières Premières	Nom commercial		Champignons noirs	
	Ingrédients		Auricularia polytricha	
	Origine		Chine, Vietnam	
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect		Champignons en forme d’algues	
	Saveur		Caractéristique	
	Couleur		Noir sur une face, blanc, gris sur l’autre face	
	Humidité		<14%	
	Corps étrangers végétaux		<2%	
	Corps étrangers minéraux		<1%	
	Corps étrangers métallique		Absence	
	Brisures <5mm		<3%	
	Champignons véreux		<5%	
	Champignons très vermiculés		<5%	
	Pesticides, métaux lourds		Conforme à la réglementation en vigueur.	
	Radioactivité		<600Bq/kg	
	Non OGM, non ionisé			
Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g	Valeur énergétique	1039 kJ / 252 kcal	Fibres	66.5 g
	Protéines	7.5 g	Sel	0.1 g
	Glucides	20.6 g	Sucres	0.4 g
	Matières grasses	0.7 g	Acide gras saturés	0.2 g

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Désinsectisation / Tri / Passage au détecteur de métaux / Passage au Rayon X / Conditionnement / Marquage

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	500g		
	Conditionnement	Pot PET + capsule métallique		
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.		
	Identification	DLUO : JJ/MM/AAAA et n° de lot : AA00000 (AA année de fabrication / 00000 : ordre de fabrication) au jet d'encre sur le haut du pot		
Palettisation	Nombre de boîtes / pack	6		
	Nombre de packs / couche	5		
	Nombre de couches / palette	6		
	Nombre de packs / palette	30		
	Nombre de boîtes / palette	180		
	Poids total de la palette	145kg		
	Poids total des produits	90kg (PN)		
	Hauteur de la palette	115cm		
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 185 cm Protection par film		
	Poids Net	Selon commande		
	Identification	Sur chaque palette et carton avec l'EAN 128.		

Durée et conditions de stockage	5 ans à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré
Conditions de transport	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette.
Conseils d'utilisation	Réhydrater 15 minutes dans de l'eau bouillante, rincer et égoutter puis cuire comme des champignons frais

LISTES DES ALLERGENES PRESENT DANS LE PRODUIT (Liste conforme au règlement INCO 1169/2011 et ses mises à jours)

Allergènes	Présent dans le produit	Peut être présent à l'état de traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	Non	Non
Crustacés et produits à base de crustacés.	Non	Non
Œufs et produits à base d'œufs.	Non	Non
Poissons et produits à base de poisson.	Non	Non
Arachides et produits à base d'arachides.	Non	Non
Soja et produits à base de soja.	Non	Non
Lait et produits laitiers (y compris lactose)	Non	Non
Fruits à coque et produits dérivés.	Non	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	Non	Non
Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.	Non	Non
Céleri et produits à base de céleri.	Non	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	Non

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisés. Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

Fait à Chaspuzac, le 05/07/2021

Par : Emmanuelle Moulin

Manager qualité



QUALITÉ

SABAROT WASSNER S.A.

La Combe - 43320 CHASPUZAC - FRANCE

Tél : +33(0)4 71 08 09 10 Fax : +33(0)4 71 08 06 66

RCS Le Puy: 585 750 813 - N° TVA: FR 63 585 750 813
S.A. au capital de 750 000 €