



24 Chemin des Charassis
26600 Pont de l'Isère

FICHE TECHNIQUE

CEPES JAMBES ET MORCEAUX

FT 1503

Créée le : 31/03/08

Révisée le : 21/09/20

Version : g

CHAMPIGNON APPERTISE

| Nom (Nom latin) | Origine | Sylvestre / Cultivé |
|---|--------------|---------------------|
| Cèpe (<i>Boletus edulis, aereus, reticulatus, pinicola</i>) | Asie, Europe | Sylvestre |

LIQUIDE DE COUVERTURE

Eau, Sel, Acidifiant (E330) : acide citrique, Anti-oxydant (E300) : acide ascorbique.

PROCESS DE FABRICATION

Préparé selon le procédé de présaumurage : contrôle à réception et prélèvement d'échantillon, tri, désaumurage, remplissage, jutage, stérilisation, stockage.

Produit 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 | Morceaux et pieds de champignons | 100% | > 70% |
| Couleur | Tête beige à beige foncé, hyménophore blanc à jaune clair | 100% | > 70% |
| Odeur | Caractéristique et dépourvue d'odeur anormale | 100% | > 70% |
| Goût | Caractéristique et dépourvu de saveur anormale | 100% | > 70% |
| Liquide de couverture | Limpide à opalescent | 100% | > 70% |
| Calibre | 20 à 60 mm | 100% | > 70% |

DONNEES BACTERIOLOGIQUES

| | | Valeur cible | Tolérance |
|-------------------------|---------------------------------|-------------------|-------------------|
| Stabilité à 37°C | Contrôle libérateur NF V 08-408 | Δ pH < 0,3 | Δ pH < 0,5 |

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 % |
| Matières étrangères minérales (masse) | Sable incrusté, cailloux, gravier, etc ... | < 0,4 % | < 0,8 % |
| Matières étrangères végétales (masse) | Brindilles, pailles, liens, mousses, aiguilles de pin, lichens, etc ... | < 0,4 % | < 0,8 % |
| Vermiculé (masse) | Champignons présentant sur 2/3 de sa surface plus de 15 trous de vers par cm ² | < 10 % | < 15 % |
| Vérosité (masse) | Champignons présentant des vers | < 15 % | < 20 % |

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - En g pour 100 g de matière égouttée

| | | | |
|------------------------------|-----------------|---------------------------------|-------|
| Valeurs énergétiques | 68 KJ / 16 Kcal | Matières grasses | < 0,2 |
| Protéines | 1,9 | Dont acides gras saturés | 0,03 |
| Glucides Assimilables | 1,1 | Sel | 1,04 |
| Dont sucres | 0,4 | Fibres | 2,1 |

CONSEILS D'UTILISATION

Bien rincer les champignons à l'eau froide puis les égoutter.

DONNEES DE CONSERVATION

DDM conserve : 5 ans / DDM poche : 3 ans
(DDM = N° de lot = DLUO)

A conserver à température ambiante dans un endroit sec et frais. Après ouverture, à conserver entre 0°C et +4°C et consommer rapidement.

EMBALLAGE

Les emballages utilisés pour le conditionnement des produits sont aptes au contact des denrées alimentaires.

Respect de la réglementation française et européenne en vigueur.