



24 Chemin des Charassis
26600 Pont de l'Isère

FICHE TECHNIQUE

GIROLLES SELECTION

FT 1505

Créée le : 16/02/09

Révisée le : 21/09/20

Version : e

CHAMPIGNON APPERTISE

Nom (Nom latin)	Origine	Sylvestre / Cultivé
Girolle (<i>Cantharellus cibarius</i>)	Asie, Europe, Amérique	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	Champignons entiers		
Couleur	Orange clair à marron clair		
Odeur	Caractéristique et dépourvue d'odeur anormale		
Goût	Caractéristique et dépourvu de saveur anormale		
Liquide de couverture	Limpide à opalescent		
Calibre	30 à 50 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	< 2 %	< 5 %
Vérosité (masse)	Champignons présentant des vers	< 2 %	< 5 %

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

Valeurs énergétiques	67 KJ / 16 Kcal	Matières grasses	0,8
Protéines	2,1	Dont acides gras saturés	0,1
Glucides Assimilables	0,1	Sel	0,99
Dont sucres	< 0,2	Fibres	5,3

CONSEILS D'UTILISATION

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

DONNEES DE CONSERVATION

DDM : 5 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.