



24 Chemin des Charassis  
26600 Pont de l'Isère

FICHE TECHNIQUE

**GARNITURE FORESTIERE 6 champignons**

FT 1504

Créée le : 31/03/08

Révisée le : 21/09/20

Version : i

CHAMPIGNON APPERTISE

Le pourcentage de champignons sylvestres non cultivés est d'au moins 50%.

Nom (Nom latin)	Origine	Sylvestre / Cultivé	Pourcentage attendu	Pourcentage assuré
Bolet ( <i>Boletus/Suillus granulatus ou luteus</i> )	Asie, Amérique latine	Sylvestre	35,00%	Min 30 %
Pleurote ( <i>Pleurotus ostreatus</i> )	Asie	Cultivé	20,00%	Min 15 %
Volvaire ( <i>Volvariella volvacea</i> )	Asie	Cultivé	15,00%	Min 12 %
Griset ( <i>Tricholoma terrum</i> )	Asie, Europe	Sylvestre	10,00%	Min 7 %
Pholiote ( <i>Pholiota mutabilis</i> )	Asie	Cultivé	10,00%	Min 7 %
Lactaire ( <i>Lactarius deliciosus</i> )	Asie, Europe	Sylvestre	10,00%	Min 7 %

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 de champignons		
Couleur	Typique de chaque champignon		
Odeur	Caractéristique et dépourvue d'odeur anormale		
Goût	Caractéristique et dépourvu de saveur anormale		
Liquide de couverture	Limpide à opalescent		
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 <sup>2</sup>	< 10 %	< 15 %
Vérosité (masse)	Champignons présentant des vers	< 15 %	< 20 %

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

Valeurs énergétiques	37 KJ / 9 Kcal	Matières grasses	< 0,2
Protéines	0,8	Dont acides gras saturés	0,03
Glucides Assimilables	0,5	Sel	1,43
Dont sucres	< 0,2	Fibres	2,10

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.