

 24 Chemin des Charassis 26600 Pont de l'Isère	FICHE TECHNIQUE	<b>FT 032</b>
	<b>MORILLES COCKTAIL</b>	Créée le : 01/09/11 Révisée le : 02/11/17 Version : h

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

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

#### PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon, désinsectisation, tri, passage au détecteur de métaux, conditionnement, 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	Têtes de morilles queues coupées (queues <30mm)	
Couleur	Face externe noire, face interne gris foncé - beige à marron foncé	
Odeur	Caractéristique et dépourvue d'odeur anormale	
Goût	Caractéristique et dépourvu de saveur anormale	
Taille	Tête : 10 à 20 mm	> 80 % > 70%

DONNEES BACTERIOLOGIQUES *	Valeur cible	Tolérance
Microorganismes aerobies à 30°C	XP V08-034, Spiral 48h	< 1 000 000 < 10 000 000
Escherichia coli	NF ISO 16649-2	< 100 < 1 000
Anaérobies sulfite réducteurs à 46°C/g	NF V08-061 (boîtes)	< 10 < 100
Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	< 400 < 4 000
Bacillus cereus présumptifs /g	NF EN ISO 7932	< 1 000 < 10 000
Salmonelles, recherche dans 25 g	IRIS BKR 23/07-10/11	Absence
Listeria monocytogènes, dans 25g	Compass BKR 23/2-11/02	Absence

\*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 cm <sup>2</sup>	< 2 % < 5 %
Vérosité (masse)	Champignons présentant des vers	< 2 % < 5 %
Humidité (masse)	Teneur en eau	< 12 % < 14 %

#### VALEURS NUTRITIONNELLES 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

#### CONSEILS D'UTILISATION

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> (DDM = N° de lot = DLUO)	A conserver de préférence dans un endroit sec et hermétiquement fermé (hors local à épices) ou à température négative. Bien refermer après chaque
--	---

#### 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.