



Version Fiche technique MAJ 22/01/2021 (M17082020)

CHAMPIGNONS EN LAMELLES BIOLOGIQUES

Description :	Champignons en lamelles issus de l'agriculture biologique. Les champignons de culture fraîchement récoltés sont lavés, blanchis, coupés en lamelles, et conservés par stérilisation dans un récipient hermétique. Vide : présent																
Code article :	24072 : 370ML – 170g net égoutté x6																
Code douanier :	20039090																
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10																
Ingrédients :	Champignons *, eau, sel de mer, acidifiant : acide citrique, antioxydant: acide ascorbique <i>*issus de l'agriculture biologique</i>																
Origine :	Matières premières : Agriculture UE , Champignons : Italie. Transformation : Allemagne																
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	<table border="1"><tr><td>Energie</td><td>75KJ / 18 Kcal</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>0.2 g</td></tr><tr><td> dont acides gras saturés</td><td><0.1 g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>1 g</td></tr><tr><td> dont sucres</td><td>0.5 g</td></tr><tr><td>Fibres</td><td>-</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>3 g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.9 g</td></tr></table>	Energie	75KJ / 18 Kcal	Matières grasses	0.2 g	dont acides gras saturés	<0.1 g	Glucides	1 g	dont sucres	0.5 g	Fibres	-	Protéines	3 g	Sel	0.9 g
Energie	75KJ / 18 Kcal																
Matières grasses	0.2 g																
dont acides gras saturés	<0.1 g																
Glucides	1 g																
dont sucres	0.5 g																
Fibres	-																
Protéines	3 g																
Sel	0.9 g																
Caractéristiques organoleptiques :	Apparence : champignons coupés en lamelles Goût : légèrement acide légère amer Odeur : Typique, aromatique comme le champignon Texture : ferme																
Caractéristiques physico-chimiques :	<table border="1"><tr><td>Sel</td><td>0.5 – 1.1%</td></tr><tr><td>Ph</td><td>5.0 – 5.7</td></tr></table>	Sel	0.5 – 1.1%	Ph	5.0 – 5.7												
Sel	0.5 – 1.1%																
Ph	5.0 – 5.7																
Caractéristiques microbiologiques :	Exempt de germes pathogènes E. Coli, Enterobacteriaceae ou autre microorganisme, qui peuvent augmenter dans des conditions normales conditions de stockage																
Utilisation :	Pour la consommation humaine, pour une transformation ultérieure dans les aliments																
Conservation :	Stockage dans un endroit frais et sec																
DDM :	3 ans																
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,																
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967																
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.																
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012																
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.																
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.																	





FICHE TECHNIQUE

ENR 033
Date de création : 26/10/2020 Date de mise
à jour : 03/11/2020
Version n°2 Page 2/2

Version Fiche technique MAJ 22/01/2021 (M17082020)

Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	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 concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.

