



DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Champignons de Paris, pieds coupés moyens, produit frais

Goût : typique du champignon de Paris

Forme : chapeau rond sur pied

Texture : chair ferme

Calibre : moyen [diamètre du chapeau : 20 ou 45mm (+/-8mm),

longueur du pied : jusqu'à 40mm (+/-10%) – Catégorie 1

Ingrédients : champignons de Paris (*Agaricus bisporus*)

Allergènes : aucun

Contamination croisée : aucune

Soumis à étiquetage OGM : NON

Produit ionisé : NON

Convient à une alimentation Halal : OUI

Convient à une alimentation Végétarienne (sans viande ni poisson) : OUI



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Staphylocoques	<10 ufc/g
E. coli	<10 ufc/g
ASR 37°C	90 ufc/g
Salmonelle	Absence dans 25g
Listeria	Absence dans 25g

CONSEILS DE CONSERVATION :

DLC : conserver 7 jours entre +2 et +4°C.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	63KJ / 15kcal
Matières grasses	0g
Glucides	1g
Protéines	2.1g

CONSEILS D'UTILISATION :

Produit prêt à l'emploi.

▶▶▶▶▶ INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE ▶▶▶▶▶

Unité de vente	Cagette
Code article	3200CHAMPA
Gencod EAN13	3420023000011
Origine produit	France Picardie (agrée Terroir de Picardie)
Code emballer / Estampille sanitaire	02 089 A
Code de nomenclature douanière	07095100

Inscription n° de lot	Cagette
Inscription date de production	-
EAN128	-

PCB (nombre de pièces/carton)	3Kg en vrac
Emballage primaire	Cagette bleue en polypropylène
Poids net carton (kg)	3.00
Poids brut carton (kg)	3.24
Dimensions cartons (mm)	400 x 300 x 120
Palettisation	80 cagettes (10 couches de 8)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	280
Dimensions palette (cm)	120 x 100 x 124

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.