

|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                            |  |                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE<br>PRODUITS ALIMENTAIRES<br>SAS au capital de 200 000 € | <b>FICHE TECHNIQUE</b>                                                                                                                                                     |  | Document : FT1ffl-9                                                                               |
|                                                                                                                                                                    | <b>Dénomination :</b> champignon hôtel<br>boîte 5/1 - CODE 001646<br>(2CHPR144)<br><b>Origine :</b> Espagne<br>(lieu de dernière transformation)<br><b>Marque :</b> JYRELA |  | Diffusion : <b>non contrôlée</b><br><br>Version : b<br>Mise à jour : 04/08/2021<br>Page : 1 sur 2 |

| DESCRIPTION DU PRODUIT             |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |         |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Définition                         | produit de champignons frais sélectionnés. Après avoir été lavés, blanchis et éventuellement émincés, les champignons sont emballés sous conditions hygiéniques. Après ajout de saumure, les boîtes sont fermées. Produit stérilisé.                                                         |         |         |
| Dénomination légale                | champignons de Paris pieds et morceaux (hôtel)                                                                                                                                                                                                                                               |         |         |
| Nomenclature douanière             | 20 03 10 30 00 01 Z                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |         |
| Décision CTCPA                     | Décision n°23 et 61 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de champignons                                                                                                                                                                                 |         |         |
| Gencod                             | GTIN UVC : 3 574980 00021 5<br>GTIN colis : 2 35 74980 00021 9<br>GTIN palette : 6 35 74980 00021 7                                                                                                                                                                                          |         |         |
| Composition et origines            | champignon <i>Agaricus bisporus</i>                                                                                                                                                                                                                                                          | Espagne | 54%     |
|                                    | eau                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Espagne | 45,126% |
|                                    | sel                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Espagne | 0,736%  |
|                                    | acidifiant : acide citrique E330                                                                                                                                                                                                                                                             | Chine   | 0,092%  |
|                                    | antioxydant : acide ascorbique E300                                                                                                                                                                                                                                                          | Espagne | 0,046%  |
| Contenance                         | 4250 mL                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |         |
| DDM                                | 4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité                                                                                                                                                                                                                        |         |         |
| DDM après ouverture                | 2 à 3 jours entre 0°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique                                                                                                                                                                                                               |         |         |
| Déclaration d'étiquetage           | Selon le règlement 1169/2011 UE : champignons, eau, sel, acidifiant : acide citrique E330, antioxydant : acide ascorbique E300.                                                                                                                                                              |         |         |
| CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES   |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |         |
| Couleur                            | caractéristique                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |         |
| Saveur                             | caractéristique du champignon                                                                                                                                                                                                                                                                |         |         |
| Odeur                              | caractéristique du champignon                                                                                                                                                                                                                                                                |         |         |
| Aspect                             | caractéristique                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |         |
| CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |         |
|                                    | Minimum                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Moyenne | Maximum |
| Poids Net (g)                      | 4000                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |         |
| Poids Net Egoutté (g)              | 2300                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |         |
| Calibre – Métrologie               | épaisseur de coupe : 4 à 6 mm                                                                                                                                                                                                                                                                |         |         |
| pH                                 | 4,5                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |         |
| DEFAUTS                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |         |
| Matières étrangères végétales      | Traces de racines terre substrat < 4% PNE                                                                                                                                                                                                                                                    |         |         |
| Défauts produit                    | Champignons tachés < 15%, champignons cassés < 4%, défaut de couleur <20%, défaut de texture < 15%                                                                                                                                                                                           |         |         |
| CONTAMINANTS                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |         |
| Ionisation                         | Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99) (et toutes ses versions ultérieures)                                                                                                                                           |         |         |
| OGM                                | Non soumis à l'étiquetage sur les OGM – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01) (et toutes ses versions ultérieures)                                                 |         |         |
| Allergènes présents                | Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes - Conformité à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11) (et toutes ses versions ultérieures)                                                                                                                    |         |         |
| Pesticides                         | Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives |         |         |

|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                            |  |                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE<br>PRODUITS ALIMENTAIRES<br>SAS au capital de 200 000 € | <b>FICHE TECHNIQUE</b>                                                                                                                                                     |  | Document : FT1ffl-9                                                                               |
|                                                                                                                                                                    | <b>Dénomination :</b> champignon hôtel<br>boîte 5/1 - CODE 001646<br>(2CHPR144)<br><b>Origine :</b> Espagne<br>(lieu de dernière transformation)<br><b>Marque :</b> JYRELA |  | Diffusion : <b>non contrôlée</b><br><br>Version : b<br>Mise à jour : 04/08/2021<br>Page : 2 sur 2 |

|                      |                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Métaux lourds</b> | Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

|                  |                                                                                                                                                                                                    |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Stabilité</b> | Stable après incubation à 37°C et 55°C<br>arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-408                                             |
| <b>Flore</b>     | flore aérobie mésophile à 30°C : absence / g<br>flore aérobie mésophile totales : absence / g<br>flore aérobie thermophile à 30°C : absence / g<br>flore aérobie thermophile totales : absence / g |

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

|                                        |      |                         |      |
|----------------------------------------|------|-------------------------|------|
| <b>Matières grasses (en g)</b>         | <0,5 | <b>Protéines (en g)</b> | 1,5  |
| <b>Dont acides gras saturés (en g)</b> | <0,5 | <b>Sel (en g)</b>       | 0,62 |
| <b>Glucides (en g)</b>                 | 1    | <b>Energie en kJ</b>    | 52,1 |
| <b>Dont sucres (en g)</b>              | <0,5 | <b>Energie en kcal</b>  | 12,4 |
| <b>Fibres (en g)</b>                   | 1,2  |                         |      |

### CONDITIONNEMENT

|                | Nature matériau | Poids (en kg) |             |       | Dimensions (en mm) |     |      |
|----------------|-----------------|---------------|-------------|-------|--------------------|-----|------|
|                |                 | Net           | Net Egoutté | Brut  | L                  | I   | H    |
| <b>UVC</b>     | boîte fer blanc | 4,000         | 2,300       | 4,400 | 157                | 157 | 238  |
| <b>Colis</b>   | colis           | 12,00         | 6,90        | 13,40 | 480                | 160 | 240  |
| <b>Palette</b> | bois            | 660           | 380         | 762   | 1200               | 800 | 1350 |

### PALETTISATION

|                     |                                                                      |                          |                         |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| <b>PCB</b>          | <b>PCB / couche</b>                                                  | <b>Couches / palette</b> | <b>PCB / palette</b>    |
| 3                   | 11                                                                   | 5                        | 55                      |
| <b>Type palette</b> | <b>Gerbage</b>                                                       | <b>Unités / couche</b>   | <b>Nb UVC / palette</b> |
| Palette EUROPE      | <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | 33                       | 165                     |

### TRACABILITE

|                                                     |                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Définition d'un lot</b>                          | un jour de production                                                                                                                        |
| <b>Mode d'identification d'un lot sur l'UVC</b>     | Jet d'encre sur la boîte : "FB 123a LA05"<br>FB : usine FERBA ; 123 : quantième de production ; a : année de production, LA 05: code interne |
| <b>Mode d'identification de la DDM sur l'UVC</b>    | Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur le couvercle"<br>Jet d'encre sur la boîte : "jj.mm.aaaa" [fin de mois]     |
| <b>Mode d'identification d'un lot sur le colis</b>  | Sticker colis : "LOT : FB 123a"<br>FB : usine FERBA ; 123 : quantième de production ; a : année de production                                |
| <b>Mode d'identification de la DDM sur le colis</b> | Sticker colis : "DDM : jj.mm.aaaa" [fin de mois]                                                                                             |

Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.  
 La société SEPAL ne pourra être tenue responsable d'éventuelles modifications de ces données.