

DUCROS Industrie

Fiche technique Produit

500746/ Champignons 3/1

DESCRIPTION

Produit obtenu à partir de champignons de Paris frais, parés, lavés, coupés éventuellement, puis lyophilisés. Un kilo de champignons lyophilisés correspond environ à 12 kg de champignons frais parés.

Aspect : fines lamelles de couleur sable.

CONTRÔLE QUALITÉ

La qualité des matières premières et produits finis fait l'objet d'un contrôle systématique par notre laboratoire qui teste les caractéristiques organoleptiques, microbiologiques et physico-chimiques selon les méthodes de références ISO et AFNOR. Les sites de DUCROS sont certifiés ISO 9002 depuis 1997 et sous HACCP.

CONDITIONNEMENT

Les produits sont conditionnés en boîte métallique 3/1 de 110 g, regroupées par 6 dans un carton. La date limite d'utilisation optimale est de 24 mois.

SPECIFICATIONS

MICROBIOLOGIQUES		PHYSICOCHIMIQUES	
	VALEUR HAUTE (m)		
GERMES AEROBIES MESOPHILES TOTAUX / G	2,0 x 10 ⁵	HUMIDITE	< 4 %
LEVURES / G	1000	GRANULOMETRIE	95 % MINI < 8 MM 2 % MAXI < 4 MM
MOISSISSURES / G	1000	DENSITE	0.03
COLIFORMES TOTAUX / G	1000	AFLATOXINES / PESTICIDES / METAUX LOURDS	CONFORME A LA LEGISLATION EUROPEENNE ET/OU FRANCAISE EN VIGUEUR
COLIFORMES FECAUX / G	10		
ANAEROBIES SULFITO-REDUCTEURS / G	30		
STAPHYLOCOCCUS AUREUS / G	100		
SALMONELLES	ABSENCE DANS 25 G		

Microbiologie : Les critères E. Coli et salmonelles spécifiés proviennent d'analyses systématiques par lot. Les autres critères sont analysés par sondage. Toutes les valeurs sont exprimées avec une tolérance analytique : 3m.

Ce produit ne contient pas d'OGM ou de dérivés d'OGM (conformément aux dispositions des règlements CE 1139/1998, 49/2000 et 50/2000).

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g) :

Valeur énergétique totale	355 kcal (1486 kJ)
Lipides	3 g
Protides	20 g
Glucides	63 g



DUCROS SAS
QUARTIER LA TAPY - BP 80
F- 84170 MONTEUX
Tél : +33 (0)4 90 63 63 63 - Fax : +33 (0)4 90 63 62 81



21/02/01
500746a