

# Champignon de Paris émincé hôtel, 7 mm 20-65 mm surgelé

Code art CM CCP31015  
Mise à jour : Le 19/05/2021  
Version n°3  
SP-IQF.104-O/ns <10 rev12  
07/08/2019

Site de production certifié : IFS et BRC

Dénomination de vente	Champignons de Paris émincé hôtel surgelé
Nom latin	Agaricus bisporus
Origine	Pays-Bas, Belgique
Calibre	Diamètre chapeau <65 mm ; épaisseur tranche 7 mm
Composition	100% champignon de Paris.



### Caractéristiques Physico-Chimiques

Critères	Normes	Tolérances
Épaisseur tranche	7mm	+/- 1 mm
Diamètre du chapeau (ouvert)	20-65 mm	max 5% >65mm
Longueur du pied	<45mm	max 10% >45mm
Pièces <10 mm		< 3 %
Agglomérats (2 pièces collées ou plus)		<3 / 500g
Matière végétale étrangère*		≤ 0,1 %

\*Substrat adhérent à la base du champignon ou fibre de substrat toujours attachée au champignon

### Caractéristiques Bactériologiques

Germes	Cible	Tolérances
Flore totale	<500 000/g	<5 000 000/g
E.coli	<10/g	<100/g
Staph. aureus	< 10/g	< 100/g
Salmonella	Absence/25g	
Listeria monocytogenes	< 10/g	< 100/g

Conformité garantie sur la base des résultats d'analyses issus du plan de contrôles réalisé sous la responsabilité de l'usine de fabrication

### Caractéristiques Organoleptiques

	Couleur/aspect : Couleur blanc crème, caractéristique des champignons
	Odeur : Caractéristique des champignons
	Goût/texture : Caractéristique des champignons

### Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g

Source : données du site de production	
Energie	57 kJ / 14 kcal
Matières grasses (g)	0.1
Dont acides gras saturés (g)	0
Glucides (g)	0.4
Dont sucres (g)	0.2
Fibres alimentaires (g)	1.5
Protéines (g)	2.3
Sel (g)	0.015

### Informations allergènes et dérivés

Contient allergènes et dérivés :	Céréales	Crustacés	Œuf	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques
	Dans produits	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	<10 ppm	Non
Présence sur site	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Risque de contamination croisée	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non

### Conditionnement

Poids UVC 2.5 kg	Sachets/Carton 4	Cartons/palette 63
---------------------	---------------------	-----------------------

### Conservation

DDM totale 24 mois	DDM garantie 12 mois	Conservation -18°C
-----------------------	-------------------------	-----------------------

Ne jamais recongeler un produit décongelé

### Garanties

Produit non soumis à étiquetage sur les OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003.  
Produit n'ayant subi aucun traitement ionisant et ne contenant aucun produit ionisé.  
Pesticides et métaux lourds : Normes européennes en vigueur.  
Détecteur métallique : Fe : 4 mm ; Non-Fe : 5 mm ; Inox : 6 mm