

DESCRIPTION :
100 % morilles sans queue.



Conditionnement : 1 pc x 500 g
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 0.500
Unité Minimum de Commande (UMC): PC
Unité de facturation : PC
Etat du produit : Déshydraté
Durée de vie totale du produit en jours : 730
Durée de vie après ouverture / décongélation : jusqu'à la DDM

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :
Réhydratez 45minutes dans de l'eau tiède puis rincez abondamment avant de procéder à la cuisson complète des champignons

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
		Kj/ Kcal
Energie	1161 Kj/ 377 Kcal	
Protéines (g)	31.1	
Glucides (g)	17.7	
dont Sucres (g)	2.5	
Matières grasses (g)	3.5	
dont Acides Gras	0.5	
Fibres alimentaires (g)		
Sel (g)	0.15	
Sodium (mg)	59	
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 8.89

GEMRCN :
Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : Non concerné
Classification : Non concerné par la classification GEMRCN

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Conforme aux critères définis dans les décisions du CTCPA

Origine pays de transformation : Union européenne / non Union européenne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Morilles	Chine

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballeur : EMB84094

18009

Mini morille séchée spéciale

Morchella Conica, compatible alimentation Kasher



Dénomination légale de vente :
Morilles spéciales séchées

INGREDIENTS :
100% Morilles (Sans queue) - Morchella Conica

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés		
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés		
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Ambiant
Mode de conservation épicerie à température ambiante, dans un endroit sec et frais
T° de conservation (°C) : Mini 15 Maxi 25

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 48.100 x l 29.200 x h 32.500
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 177.500
Nb d'UMC / couche : 30
Nb couches / palette : 5
Code EAN : 3237859301034

Nom du fournisseur : 104329 PLANTIN SASU
Code douanier : 07123900

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.
Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.
Photo non contractuelle.



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *