

BOLETUS LUTEUS TT

Champignon déshydraté ou Boletus luteus déshydraté

Màj : valeurs nutritionnelles, critères microbiologiques

Le « **BOLETUS LUTEUS TT** » est un champignon sauvage séché, appartenant à la famille des *Bolétacées*. Le produit est débactérisé par traitement thermique et ne contient pas plus de 10% de parties véreuses.

Origines possibles : Chili ou Pérou

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Flaveur : caractéristique du champignon
- Couleur : marron clair à marron foncé
- Granulométrie : entre 2,0 mm et 4,0 mm

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

(pour 100g de produit)

Source : Fournisseur

Énergie : 674kJ - 161kcal

- ♦ Matières grasses : 4,0g
(Dont Acides Gras Saturés : 0,9g)
- ♦ Glucides : 3,0g
(Dont sucres : 0,7g)
- ♦ Protéines : 28g
- ♦ Fibres alimentaires : 50g
- ♦ Sodium : 0,03g
- ♦ Sel (Na x 2.5) : 0,08g

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Source : Fournisseur

Germes recherchés	Valeurs maximales
Flore totale / g	500 000
Coliformes totaux / g	100
E. coli / g	100
ASR / g	100
Staphylocoques pathogènes /g	100
Levures /g	1 000
Moisissures /g	1 000
Salmonella / 25g	Non détectée

CONDITIONNEMENTS

- Sachets de 1kg ou de 3kg
(Pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter)

STOCKAGE

Le « **BOLETUS LUTEUS TT** » doit être stocké dans son emballage d'origine, fermé, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive. Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé des nuisibles.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 12 mois

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- ✓ Ce produit n'est pas un allergène majeur selon le règlement UE n°1169/2011.
- ✓ Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles : LAIT / LACTOSE.

Beaun'Epices

PRODUCTEUR DE MIXES D'EXCELLENCE
www.beaunepices.fr

Entreprises appartenant au Groupe Granday

Laboratoires ABIA

PRÉSURES GRANDAY & AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES
www.laboratoires-abia.com



Granday Distribution
CONSOMMABLES & MATÉRIELS POUR AGRO-ALIMENTAIRE
www.granday-distribution.fr

Z.A. Les Champs Lins / 51 impasse du pré des taupes / 21190 Meursault / Tél. 33 (0)3 80 20 80 00 / Fax 33 (0)3 80 20 80 01

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer ; ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances. L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur. La grande variété des supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de propriété industrielle.