



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Champignons de Paris - hôtel - pieds et morceaux
- Descriptif produit :** Pieds et morceaux. Boîte 5/1 de 2,3 kg (PNE). Colis de 3 boîtes.
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Champignons de Paris , eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Champignons de Paris (Agaricus Bisporus)	France, Pologne
Eau	France
Sel	Union Europ.

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 49]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20031030 - Champignons du genre 'Agaricus', préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique (à l'excl. des champignons conservés provisoirement et cuits à coeur)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Plomb	0.3 mg/kg (règl. en vigueur (<= 0.3))	Cadmium	0.2 mg/kg (règl. en vigueur (<= 0.2))

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter et rincer les champignons. Les champignons peuvent être utilisés comme garniture spécifique dans différentes préparations : bouchées à la reine, flans, soufflés, purées, tartes, sauces à la crème, en duxelles, etc. Ces champignons peuvent être sautés à la poêle ou en sauteuse afin de leur donner une belle couleur et du croustillant. Rendement : environ 30 portions de 75 g de garniture spécifique.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
81	19	0.5	0.1	0.7	0.5	2.5	2.2	0.63

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.40

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	0	165	Boîte	55	1200x800x1397	
Boîte	4	4.6	1	Boîte			3061435000529
Colis	12	14	3	Boîte		470x160x246	3061435100526
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			
Pièce	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.3