



# Trio de champignons séchés origine France en boîte 350 g CHAMPILAND

Article : 215897



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** TRIO DE CHAMPIGNONS CULTIVES FRANCE
- Descriptif produit :** Pleurote, champignon de Paris et shiitaké. Colis de 8 boîtes
- Conservation :** Ambient
- Conditionnement :** Colis de 8.000 Boite de 0.350 kg
- Liste des ingrédients :** Pleurotes, Champignons de Paris, Shiitakés

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|----------|
| Pleurotes                          | France   |
| Champignons de Paris               | France   |
| Shiitakés                          | France   |

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 40]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 18/04/2023 15:04

N° de version : 4.0

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

**Code nomenclature douanière :** 07123900 - Champignons et truffes séchés, entiers, coupés en morceaux, en tranches, broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés (à l'exception des champignons du genre 'Agaricus', oreilles-de-Judas 'Auricularia spp.', trémelles 'Tremella spp.' et shiitake 'Len

| Paramètre physique-chimique | Valeur                   | Paramètre physique-chimique | Valeur                     |
|-----------------------------|--------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Taux de brisures            | 3 % (Maximum 3% (masse)) | Matière étrangère végétale  | 2 % (Maximum 2% (masse))   |
| Matière étrangère minérale  | 1 % (Maximum 1% (masse)) | Humidité                    | 14 % (Maximum 14% (masse)) |

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Les champignons déshydratés se réhydratent idéalement dans de l'eau froide (4°C) pendant toute une nuit. Prélever les champignons à l'écumoire, les rincer à grande eau avant de les utiliser comme des champignons frais. Récolter le jus de champignons pour une suite culinaire, après une filtration rigoureuse. Pour la réhydratation à chaud, dans une casserole, porter à ébullition les champignons préalablement recouverts d'eau froide. Maintenir à ébullition pendant 7 minutes. Prélever à l'écumoire et rincer à l'eau froide. Rendement : 350 g de champignons secs donnent environ 1,230 kg de champignons prêts à l'emploi (soit 14 parts en accompagnement ou 21 parts en marquants dans une sauce, une terrine, un soufflé et autres préparations ).

## 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 |                         |                                 |                 |                    |               |                  |                          |
| 1,158                                      | 277  | 0.9                     | 0.3                             | 27              | 3.1                | 33            | 24               | 0.2                      |

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 26.67

**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       |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Boite   | 0.35           | 0.513           | 1        | Boite                  |                       |                          | 3293023101442  |
| Colis   | 2.8            | 4.533           | 8        | Boite                  |                       | 668x340x267              | 13293023101449 |
| Couche  | 8.4            | 0               | 24       | Boite                  | 3                     |                          |                |
| Palette | 58.8           | 0               | 168      | Boite                  | 21                    | 1200x800x1869            |                |