

## COSAMI - LÉGUMES EN CONSERVE

### FICHE TECHNIQUE CHAMPIGNONS CULTIVÉS ½ KILO ET 3 KILOS



**Enregistrement sanitaire:** 21.1126/LO

**Expiration:** 5 ans

**Conditions d'stockage:** 18-25 ° C

**Température de transport:** Ambiante

**Ingrédients:** Champignons, eau et sel.

**Type d'emballage**

.- **Primaire:** 1/2 kilo et 3 kilos

.- **Secondaire:** Plateau en carton (24 et 6 unités)

.- **Autres:** Palette en bois 80 X 120

**Caractéristiques organoleptiques:** Solide

**Caractéristiques physico chimiques**

.- **Poids net:** 390 et 2.500 grammes

.- **Poids égoutté:** 200 et 1.300 grammes

.- **PH / % SO<sub>2</sub> / % Chlorures:** 4,30 – 4,60 /  $\geq 50$  /  $\leq 1,5\%$

**Caractéristiques microbiologiques**

.- **Aérobie mésophile (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Anaérobie mésophile (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Lactobacilles (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Les moisissures et les levures (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Aérobie thermophile (30° C) (UFC/1-2G):** <1

.- **Thermophile anaérobie (30° C) (UFC/1-2G):** <1

**Allergènes:** Ne contient pas d'autres allergènes externes

**Information OGM Information coeliaques:** Ne contient pas OGM / Ne contient pas gluten

**Conditions après ouverture: Stockage / Consommation:** Entre 4 et 8 degrés / Dans les 5 premiers jours

**Logistique: ½ kilo: Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette:** 24 / 72 / 1.728

**Logistique: 3 kilos: Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette:** 6 / 50 / 300

[www.seaportsl.com](http://www.seaportsl.com)