

COSAMI - LÉGUMES EN CONSERVE

FICHE TECHNIQUE CHAMPIGNONS ENTIERS 3 KILOS



Enregistrement sanitaire: 21.1126/LO

Expiration: 5 ans

Conditions d'stockage: 18-25 ° C

Température de transport: Ambiante

Ingrédients: Champignons, eau, acidifiant E-330, sel et séquestrant E-3246.

Type d'emballage

.- **Primaire:** 3 kilos

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

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

Caractéristiques organoleptiques: Solide

Caractéristiques physico chimiques

.- **Poids net:** 2.500 grammes

.- **Poids égoutté:** 1.330 grammes

.- **PH / % SO2 / % Chlorures:** $\geq 4,50$ / ≥ 50 / $\leq 1,5\%$

Caractéristiques microbiologiques

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

.- **Anaérobic 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

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

.- **Thermophile anaérobic (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: Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette: 6 / 50 / 300