

## COSAMI - LÉGUMES EN CONSERVE

### FICHE TECHNIQUE CHAMPIGNONS TRANCHÉS 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 antioxydant E-300.

#### **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:** 1.150 grammes

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

#### **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