



## Fiche Technique Produit

---

**Code Article**..... ES0001150                      **Version**..... 1                      **Date d'homologation**..... 10/10/14  
**Identification numérique**..... 285  
**Produit**..... Champignon émincé  
**Code Article Client**.....

---

**Description**            Champignon frais,nettoyé, sélectionné, coupé et y déshydraté.  
**Aspect**                Émincé (Taux de réhydratation 1:3).  
**Couleur**              Beige clair.  
**Arôme**                Typique du champignon.  
**Propriétés**            Produit non G.M.O., non irradié.  
**Ingrédients**        Champignon déshydraté.

---

	<b>Concept</b>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>	<b>Unidés</b>	<b>Méthode</b>
Physique	Humidité		7	%	P-1/05
Microbiologie	TPC		500.000	cfu/g	AOAC 990.12
	E.Coli		10	cfu/g	AOAC 991.14
	Coliformes Totales		1.000	cfu/g	AOAC 991.14
	Salmonelle		Exempt	en 25 g	AOAC 2004,03
	Moisissures		1.000	cfu/g	P-5/02
	Levures		1.000	cfu/g	P-5/02

---

**allergènes**        Ne contient pas d'allergènes (Réglementation 1169/2011).

---

**Lourdes Coll**  
**Directora de Garantía de Calidad**  
lcoll@pimursa.es