

PROD003 - Fung'Ocean

Statut / Toestand / Status  Version / Versie	En cours de validité / Currently valid / Momenteel geldig / Aktuell gültig
	1
Référence / Reference / Referentie / Referenz	DEX - PROD003 - 1 - 46099

Rédacteur / Editor  CTO : Sylvie BRETON	Approbateur / Approver / Goedkeuren / Zustimmend  Head of Sales & Marketing : Marie-Astrid GOUIN
<i>Sylvie Breton</i>	<i>Po : Timothée ZAN</i>

Informations générales

Description / Beschrijving / Beschreibung

FR: Fung'Ocean est un ingrédient aromatique de nouvelle génération, issu de la fermentation, qui apporte une dimension marine subtile et naturelle aux recettes salées. Son profil sensoriel associe des notes iodées et salines à des nuances d'algues, de miso et de fermentation, dévoilant une touche légèrement métallique pour enrichir la complexité et la profondeur aromatique.

EN: Fung'Ocean is a new generation aromatic ingredient, derived from fermentation, that brings a subtle and natural marine dimension to savory recipes. Its sensory profile combines iodine and salt notes with nuances of seaweed, miso, and fermentation, revealing a slightly metallic touch to enrich the complexity and aromatic depth.

NL: Fung'Ocean is een aromatisch ingrediënt van de nieuwe generatie, verkregen door fermentatie, dat een subtiel en natuurlijke maritieme dimensie toevoegt aan hartige recepten. Het sensorische profiel combineert tonen van jodium en zout met nuances van zeewier, miso en fermentatie, met een licht metaalachtige toets die de complexiteit en aromatische diepte verrijkt.

DE: Fung'Ocean ist eine neuartige, fermentierte Aromazutat, die herzhaften Gerichten eine subtile und natürliche Meeresnote verleiht. Ihr Geschmacksprofil vereint Jod- und Salznoten mit Nuancen von Algen, Miso und Fermentation und offenbart eine leicht metallische Note, die die Komplexität und aromatische Tiefe bereichert.

Utilisation / Usage / Gebruik / Verwendung

Ce produit est conforme aux exigences du règlement (CE) n° 178/2002 relatif aux denrées alimentaires et au règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Il est apte à une utilisation en tant qu'ingrédient destiné à l'alimentation humaine.

This product complies with the requirements of Regulation (EC) No 178/2002 on foodstuffs and Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs. It is suitable for use as an ingredient intended for human consumption.

Dit product voldoet aan de eisen van Verordening (EG) nr. 178/2002 betreffende levensmiddelen en Verordening (EG) nr. 852/2004 betreffende de hygiëne van levensmiddelen. Het is geschikt voor gebruik als ingrediënt bestemd voor menselijke consumptie.

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 über Lebensmittel und der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene. Es ist als Zutat für den menschlichen Verzehr geeignet.

Allégations / Claims / Angaben

Label "Ingrédients simples". L'ingrédient ne contient aucun ingrédient ultra-transformé banni par le cahier des charges Goûm®. / Simple Ingredients" label. The ingredient does not contain any ultra-processed ingredients banned by the Goûm® specifications. / Label "Eenvoudige ingrediënten". Het ingrediënt bevat geen ultrabewerkte ingrediënten die volgens de Goûm®-specificaties verboden zijn. / Label „Einfache Zutaten“. Die Zutat enthält keine hochverarbeiteten Inhaltsstoffe, die nach den Goûm®-Vorgaben verboten sind.



Référence / Reference / Referentie / Referenz	PROD003
-----------------------------------------------	---------

Dénomination commerciale / Tradename / Handelsnaam / Handelsname	Fung'Ocean
------------------------------------------------------------------	------------

Dénomination légale / Legal name / Wettelijke naam / Legaler name	Farine de lin et son d'avoine fermentés / Fermented flaxseed flour and oat bran / Gefermenteerd lijnzaadmeel en haverzemelen / Fermentiertes Leinsamenmehl und haferkleie
-------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ingrédients / Ingredients / Ingrediënten / Zutaten	Farine de lin, son d'avoine, ferments / Flaxseed flour, oat bran, starter cultures / Lijnzaadmeel, haverzemelen, starterculturen / Leinsamenmehl, haferkleie, Starterkulturen
----------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Valeurs nutritionnelles / Nutritional values / Voedingswaarden / Nährwerte	pour 100g / per 100g / pro 100g
----------------------------------------------------------------------------	---------------------------------

Energy / Energie	347 Kcal / 1450 KJ
------------------	--------------------

Matières grasses / Fats / Vetten / Fett	9,8
-----------------------------------------	-----

Dont acides gras saturés / Saturated fatty acids / Verzadigde vetzuren / Davon gesättigte Fettsäuren	1,5
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Dont acides gras mono-insaturés / Of which monounsaturates / Waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren / Davon einfach ungesättigte Fettsäuren	2,4
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Dont acides gras polyinsaturés / Of which polyunsaturates / Waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren / Davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	5,9
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Dont acides gras transformés / Of which trans fats / Waarvan transvetzuren / Davon Transfettsäuren	<0,05
----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Glucides / Carbohydrates / Koolhydraten / Kohlenhydrate	20,7
---------------------------------------------------------	------

Dont sucres / Sugars / Waarvan suikers / Davon Zucker	4,4
-------------------------------------------------------	-----

Protéines / Proteins / Proteïnen / Eiweiß	32,1
-------------------------------------------	------

Fibres / Vezels / Ballaststoffen	23,9
----------------------------------	------

Sel / Salt / Zout / Salz	0,09
--------------------------	------

Valeurs Physico-chimiques / Physico-chemical values / Fysisch-chemische waarden / Physikalisch-chemische Werte	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

pH	5,7
----	-----

Humidité / Moisture / Vocht / Feuchtigkeit	8 %
--------------------------------------------	-----

Granulométrie / Particle size / Korrelgrootte / Korngröße	<0,5 mm
-----------------------------------------------------------	---------

Allergènes / Allergens / Allergenen / Allergene	Ce produit contient des céréales contenant du <b>Gluten</b> ou ses dérivés (blé, seigle, orge, épeautre, kamut ou variétés hybrides).
	This product contains cereals containing <b>Gluten</b> or its derivatives (wheat, rye, barley, spelt, kamut, or hybrid varieties).
	Dit product bevat granen die <b>Gluten</b> of glutenderivaten bevatten (tarwe, rogge, gerst, spelt, kamut of hybride varianten).
	Dieses Produkt enthält Getreide, das <b>Gluten</b> oder Glutenderivate enthält (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridsorten).

Conservation / Storage / Aufbewahrung / Bewaaradvies	
------------------------------------------------------	--

Durée de vie garantie à réception / Guaranteed lifespan on delivery / Gegarandeerde levensduur bij levering / Garantierte Lebensdauer bei Lieferung	6 mois après ouverture et conservé à l'abri de la lumière et de l'humidité. / Use within 6 months of opening and stored away from light and moisture. / Na opening binnen 6 maanden gebruiken en bewaren op een donkere en droge plaats. / Nach dem Öffnen innerhalb von 6 Monaten verbrauchen und vor Licht und Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Température de conservation - Autres informations / Storage temperature - Other Information / Bewaar temperatuur - Overige informatie / Lagertemperatur - Andere Informationen	À conserver dans un contenant fermé hermétiquement à l'abri de la lumière et de l'humidité / Store in an airtight container away from light and moisture. / Bewaar in een luchtdichte verpakking, beschermd tegen licht en vocht. / In einem luftdichten Behälter, geschützt vor Licht und Feuchtigkeit, aufbewahren.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Critères bactériologiques / Bacteriological criteria / Bacteriologische criteria / Bakteriologische Kriterien	ufc / g
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Flore aérobie mésophile 30°C / Aerobic mesophilic bacteria 30°C (AMB) / Aërobie mesofiele bacteriën 30°C (AMB) / Aerobe mesophile Keimzahl 30°C	< 500 000
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

Levures / Yeasts / Gisten / Hefen	<1 000
-----------------------------------	--------

Moississures / Moulds / Schimmels / Schimmelpilze	< 50 000
---------------------------------------------------	----------

Entérobactéries / Enterobacteria / Enterobacteriën / Enterobakterien	<100
----------------------------------------------------------------------	------

E. coli	<10
---------	-----

Staphylococcus spp	<10
--------------------	-----

Salmonelles	Non détecté
-------------	-------------

Listeria	Non détecté
----------	-------------

Bacillus cereus	<100
-----------------	------

Clostridium perfringens	<10
-------------------------	-----

Couleur / Color / Kleur / Farbe	Attributs / Attributes / Attributen
Marron foncé / Dark brown / Donkerbruin / Dunkelbraun	Marin, iodé, algue, miso, métallique / Marine, iodine, seaweed, miso, metallic / Marine, jodium, zeewier, miso, metaalachtig / Meeres-, Jod-, Algen-, Miso-, Metall-

Origine France	Origine UE
----------------	------------

Farine de lin, son d'avoine, ferments / Flaxseed flour, oat bran, starter cultures / Lijnzaadmeel, haverzemelen, starterculturen / Leinsamenmehl, haferkleie, Starterkulturen	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

# Piste d'audit

## Détails

NOM DU FICHIER DEX - PROD003 - 1 - 46099 - 3/19/26, 2:52 PM.pdf

ÉTAT ● Signé

CODE TEMPOREL DE L'ÉTAT 2026/03/19 13:53:19 UTC

## Activité



ENVOYÉ

timothee@funguit.com a **envoyé** une demande de signature à :

- Po : Timothée ZAN (timothee@funguit.com)
- Sylvie Breton (sylvie@funguit.com)

2026/03/19 13:52:42 UTC



SIGNÉ

**Signé** par Po : Timothée ZAN (timothee@funguit.com)

2026/03/19 13:53:12 UTC



SIGNÉ

**Signé** par Sylvie Breton (sylvie@funguit.com)

2026/03/19 13:53:19 UTC



TERMINÉ

Ce document a été signé par tous les signataires et le processus est **terminé.**

2026/03/19 13:53:19 UTC

Il est possible que l'adresse e-mail indiquée ci-dessus pour chaque signataire soit associée à un compte Google. Il peut s'agir de l'adresse e-mail principale ou secondaire pour ce compte.