

PROD002 - Fung'Poultry

Statut / Toestand / Status Version / Versie	En cours de validité / Currently valid / Momenteel geldig / Aktuell gültig
	1
Référence / Reference / Referentie / Referenz	DEX - PROD002 - 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'Poultry est un ingrédient aromatique fermenté. Son profil sensoriel associe des notes de bouillon de volaille, d'oignon et de champignon, avec des nuances légèrement souffrées et un caractère viandé évoquant la chair blanche, pour renforcer la gourmandise et la rondeur des recettes. Il est adapté aux applications de panification salées, les bouillons, alternatives végétales, produits hybrides et plats préparés.

EN: Fung'Poultry is a fermented aromatic ingredient. Its sensory profile combines notes of chicken broth, onion, and mushroom, with slightly sulfurous nuances and a meaty character reminiscent of white meat, to enhance the richness and fullness of recipes. It is suitable for savory bread-making applications, broths, plant-based alternatives, hybrid products, and prepared dishes.

NL: Fung'Poultry is een gefermenteerd aromatisch ingrediënt. Het smaakprofiel combineert tonen van kippenbouillon, ui en champignons, met licht zwavelachtige nuances en een vleziges smaak die doet denken aan wit vlees, om de rijkdom en volheid van recepten te versterken. Het is geschikt voor hartige broodsoorten, bouillons, plantaardige alternatieven, hybride producten en kant-en-klare gerechten.

DE: Fung'Poultry ist eine fermentierte, aromatische Zutat. Ihr Geschmacksprofil vereint Noten von Hühnerbrühe, Zwiebeln und Pilzen mit leicht schwefeligen Nuancen und einem fleischigen Charakter, der an helles Fleisch erinnert. Dadurch werden Rezepte reichhaltiger und vollmundiger. Sie eignet sich für herzhaftes Brot, Brühen, pflanzliche Alternativen, Hybridprodukte und Fertiggerichte.

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	PROD002
--	---------

Dénomination commerciale / Tradename / Handelsnaam / Handelsname	FungPoultry
---	-------------

Dénomination légale / Legal name / Wettelijke naam / Legal name	Farine de tournesol et son de riz fermentés / Fermented sunflower flour and rice bran / Gefermenteerd zonnebloemmeel en rijstzemelen / Fermentiertes Sonnenblumenmehl und Reiskleie
--	---

Ingrédients / Ingredients / Ingrediënten / Zutaten	Farine de tournesol, son de riz, ferments / Sunflower flour, rice bran, starter cultures / Zonnebloemmeel, rijstzemelen, starterculturen / Sonnenblumenmehl, Reiskleie, Starterkulturen
---	---

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

Energy / Energie	379 Kcal / 1580 KJ
-------------------------	--------------------

Matières grasses / Fats / Vetten / Fett	13,5
--	------

Dont acides gras saturés / Saturated fatty acids / Verzadigde vetzuren / Davon gesättigte Fettsäuren	2
---	---

Dont acides gras mono-insaturés / Of which monounsaturates / Waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren / Davon einfach ungesättigte Fettsäuren	9,5
---	-----

Dont acides gras polyinsaturés / Of which polyunsaturates / Waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren / Davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2,01
--	------

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

Glucides / Carbohydrates / Koolhydraten / Kohlenhydrate	10,1
--	------

Dont sucres / Sugars / Waarvan suikers / Davon Zucker	1,23
--	------

Protéines / Proteins / Proteïnen / Eiweiß	45,6
--	------

Fibres / Vezels / Ballaststoffen	17,2
---	------

Sel / Salt / Zout / Salz	0,025
---------------------------------	-------

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

pH	6,3
-----------	-----

Humidité / Moisture / Vocht / Feuchtigkeit	5,9 %
---	-------

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

Allergènes / Allergens / Allergenen / Allergene	Ce produit ne contient aucun des 14 allergènes à déclaration obligatoire conformément à la réglementation européenne en vigueur (Règlement (UE) n°1169/2011) This product does not contain any of the 14 allergens that must be declared in accordance with current European regulations (Regulation (EU) No 1169/2011) Dit product bevat geen van de 14 allergenen die volgens de huidige Europese regelgeving (Verordening (EU) nr. 1169/2011) moeten worden vermeld. Dieses Produkt enthält keines der 14 Allergene, die gemäß den geltenden europäischen Vorschriften (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) deklariert werden müssen.
--	--

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
--	--------

Moisissures / 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 clair / Light brown / Lichtbruin / Hellbraun	Bouillon de volaille, oignons, souffré, champignon / Chicken stock, onions, sulfur, mushroom / Kippenbouillon, uien, zwavel, champignons / Hühnerbrühe, Zwiebeln, Schwefel, Pilze

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

Son de riz, ferments / Rice bran, ferments / Rijstzemelen, fermenten / Reiskleie, fermentiert	Farine de tournesol. / Sunflower flour. / Zonnebloemmeel. / Sonnenblumenmehl.
---	---

Piste d'audit

Détails

NOM DU FICHIER DEX - PROD002 - 1 - 46099 - 3/19/26, 2:48 PM.pdf

ÉTAT ● Signé

CODE TEMPOREL DE L'ÉTAT 2026/03/19 13:50:18 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
13:49:25 UTC



SIGNÉ

Signé par Sylvie Breton (sylvie@funguit.com)

2026/03/19
13:50:13 UTC



SIGNÉ

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

2026/03/19
13:50:18 UTC



TERMINÉ

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

2026/03/19
13:50:18 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.