

PROD001 - Fung'Umami

Statut / Toestand / Status Version / Versie	En cours de validité / Currently valid / Momenteel geldig / Aktuell gültig
	1
Référence / Reference / Referentie / Referenz	DEX - PROD001 - 1 - 46097

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'Umami est un exhausteur de goût naturel, issu de la fermentation de coproduits végétaux, qui apporte des notes umami, bouillon et grillées aux recettes salées. Il booste la richesse aromatique et le kokumi sans additifs artificiels, dans une logique clean-label et économie circulaire. Compatible avec les alternatives végétales, viandes hybrides, sauces et plats préparés.

EN: Fung'Umami is a natural flavor enhancer, derived from the fermentation of plant by-products, that adds umami, broth, and grilled notes to savory dishes. It boosts aromatic richness and kokumi without artificial additives, in line with clean-label and circular economy principles. Compatible with plant-based alternatives, hybrid meats, sauces, and prepared meals.

NL: Fung'Umami is een natuurlijke smaakversterker, verkregen door de fermentatie van plantaardige bijproducten, die umami, bouillon en gegrilde tonen toevoegt aan hartige gerechten. Het versterkt de aromatische rijkdom en kokumi zonder kunstmatige toevoegingen, in lijn met de principes van clean label en circulaire economie. Compatibel met plantaardige alternatieven, hybride vleesvervangers, sauzen en kant-en-klaarmaaltijden.

DE: Fung'Umami ist ein natürlicher Geschmacksverstärker, der durch Fermentation pflanzlicher Nebenprodukte gewonnen wird und herzhaften Gerichten Umami, Brühe und Grillnoten verleiht. Er steigert die aromatische Fülle und den Geschmack von Kokumi ohne künstliche Zusatzstoffe und entspricht damit den Prinzipien von Clean Label und Kreislaufwirtschaft. Geeignet für pflanzliche Alternativen, Hybridfleisch, Saucen 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	PROD001
---	---------

Dénomination commerciale / Tradename / Handelsnaam / Handelsname	Fung Umami
--	------------

Dénomination légale / Legal name / Wettelijke naam / Legaler name	Farine de tournesol et son de blé fermentés / Fermented sunflower flour and wheat bran / Gefermenteerd zonnebloemmeel en tarwezemelen / Fermentiertes Sonnenblumenmehl und weizenkleie
---	--

Ingrédients / Ingredients / Ingrediënten / Zutaten	Farine de tournesol, son de blé, ferment / Sunflower flour, wheat bran, starter culture / Zonnebloemmeel, tarwezemelen, startercultuur / Sonnenblumenmehl, weizenkleie, Starterkultur
--	---

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

Energy / Energie	352 Kcal / 1470 KJ
------------------	--------------------

Matières grasses / Fats / Vetten / Fett	9,2
---	-----

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

Dont acides gras mono-insaturés / Of which monounsaturates / Waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren / Davon einfach ungesättigte Fettsäuren	7,2
--	-----

Dont acides gras polyinsaturés / Of which polyunsaturates / Waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren / Davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,9
---	-----

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

Glucides / Carbohydrates / Koolhydraten / Kohlenhydrate	13,9
---	------

Dont sucres / Sugars / Waarvan suikers / Davon Zucker	0,8
---	-----

Protéines / Proteins / Proteïnen / Eiweiß	43,3
---	------

Fibres / Vezels / Ballaststoffen	20,2
----------------------------------	------

Sel / Salt / Zout / Salz	<0.1
--------------------------	------

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

pH	6,5
----	-----

Humidité / Moisture / Vocht / Feuchtigkeit	<10 %
--	-------

Granulométrie / Particle size / Korrelgrootte / Korngröße	<0.5 mm
---	---------

Allergènes / Allergens / Allergenen / Allergene	Ce produit contient des céréales contenant du Gluten ou ses dérivés (blé, seigle, orge, épeautre, kamut ou variétés hybrides).
	This product contains cereals containing Gluten or its derivatives (wheat, rye, barley, spelt, kamut, or hybrid varieties).
	Dit product bevat granen die Gluten of glutenderivaten bevatten (tarwe, rogge, gerst, spelt, kamut of hybride varianten).
	Dieses Produkt enthält Getreide, das Gluten 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 clair / Light brown / Lichtbruin / Hellbraun	Bouillon, umami, viande, grillé / Broth, umami, meaty, grilled / Bouillon, umami, vlezig, gegrild / Brühe, Umami, fleischig, gegrillt

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

Son de blé, ferment. / wheat bran, ferment. / tarwezemelen, gefermenteerd. / weizenkleie, fermentiert.	Farine de tournesol. / Sunflower flour. / Zonnebloemmeel. / Sonnenblumenmehl.
--	---

Piste d'audit

Détails

NOM DU FICHIER DEX - PROD001 - 1 - 46097 - 3/19/26, 2:42 PM.pdf

ÉTAT ● Signé

CODE TEMPOREL DE L'ÉTAT 2026/03/19 13:45:52 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
13:43:22 UTC



SIGNÉ

Signé par Sylvie Breton (sylvie@funguit.com)

2026/03/19
13:45:52 UTC



SIGNÉ

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

2026/03/19
13:45:41 UTC



TERMINÉ

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

2026/03/19
13:45:52 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.