



Plantin		Fiche Technique		Date de création
		Produit		07/04/2014
Fiche Technique		<b>Préparation culinaire à base de truffes noires, aromatisée (THA2B-BRI)</b>		Date de mise à jour
				23/09/2019

**Ingrédients:**  
Truffes noires (Tuber Melanosporum) 93 %, eau, arôme naturel, sel

**Conditions de conservation:**  
DDM : 2 ans - Stockage au sec et à l'abri de la chaleur  
Après ouverture, à conserver au frais et consommer rapidement

**Conditions d'utilisation:**  
Déjà hachée menue, se mariant aisément avec les sauces, soupes, etc.

**OGM et ionisation:**  
Ce produit ne contient pas et n'est pas issu d'OGM (Tel que défini par le règlement 1829/2003/CE du 22/09/03) et n'est pas soumis aux règles d'étiquetage et de traçabilité définies par le règlement 1830/2003/CE du 22/09/03.  
Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et n'est pas issu de produit ionisé.

**Allergènes:**  
Ce produit ne contient aucun allergène majeur introduit volontairement (Au sens du règlement UE 1169/2011)

**Caractéristiques organoleptiques:**

Couleur	Odeur	Goût	Aspect
Noire	Caractéristique	Caractéristique	Hachée

**Caractéristiques nutritionnelles:**

Pour 100g de produit

Valeur énergétique	59 kcal	246 kJ
Graisses	0,9 g	
dont acides gras saturés	< 0,2 g	
Glucides	3,0 g	
dont sucres	< 0,2 g	
Protéines	5,5 g	
Sel	0,9 g	

**Caractéristiques microbiologiques:**

Produit appertisé. Le règlement CE 2073/2005 modifié concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, ne définit pas de critère spécifique à ce produit. Validation de la qualité microbiologique par test de stabilité (Incubation 7 jours à 37°C et 55°C)

**Conditionnement:**

Code article	Code barre	UVC			COLIS			PALETTE			
		Poids net égoutté (g)	Poids net (g)	Type emballage	Colisage	Poids (kg)	Taille (LxIxH) (cm)	Nombre de colis	Nombre de couche	Hauteur (mm)	Poids (kg)
THA2B21DBRI			1000	Doypack	9	11	32x22x24	36	3	900	420
THA2B14MBRI			100	Boite	20	3,2	30,5x22,6x11	144	12	1590	473