


Plantin	 PLANTIN <small>L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1939</small>	Fiche technique	Indice de version 2	Date de création 06/04/2022
170036.006		Produit		Date de mise à jour 2024-12-07 02:00:57.479
Prép cul à base d'hul. d'oli. ext. vierge Ar truffe noire		250ml		

Dénominations légale de vente : Préparation culinaire à base d'huile d'olive et d'arôme truffe noire

Composition : Huile d'olive vierge extra 98.9%, arôme

Conditions de conservation :

DDM : 24 mois - A conserver au sec et à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conditions d'utilisation :

Quelques gouttes de cette huile suffisent pour parfumer vos plats tels que purée de pommes de terre, pâtes, risotto

Réglementation : Ce produit est un produit certifié Kashmer (Certificat disponible sur demande) !

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 18

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

Caractéristiques organoleptiques

Couleur : jaune à vert
Odeur : caractéristique de la truffe
Goût : caractéristique de la truffe
Aspect : Liquide huileux

Caractéristiques nutritionnelles

Pour 100 G de produit

Valeur énergétique	3390 kJ	0.01 kCal
Matières grasses	91.6 G	
dont acides gras saturés	10.9 G	
Glucides	0 G	
dont sucres	0 G	
Protéines	0 G	
Sel	0 G	

Caractéristiques microbiologiques

Produit anhydre. Le règlement CE 2073/2005 modifié concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées a

Certification

Ce produit est un produit certifié Kashmer (Certificat disponible sur demande)

Conditionnement

	EAN	Poids net égoutté (g)	Volume (L)	Poids brut (g)	Taille (LxIxH) (mm)	PCB	Nombre de colis par couche	Nombre de couches
UVC	3237850902292		0.25 L	541 g	66 x 66 x 158			
Colis	13237850902299			3398	215 x 145 x 180	6		
Palette				714794	h= 1460		29	7