



Plantin	 <b>PLANTIN</b> L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Fiche Technique	 <b>PLANTIN</b> L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Date de création
Fiche Technique		Produit		Date de mise à jour
		<b>Préparation culinaire à base d'huile d'olive et d'arôme truffe blanche (POLINBL)</b>		20/07/2018
				17/10/2022

**Ingrédients:**

Huile d'olive vierge extra 99%, Arôme naturel

**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 ou salades

**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
Jaune à vert	Caractéristique de la truffe	Caractéristique de la truffe	Liquide huileux

**Caractéristiques nutritionnelles:**

Pour 100mL de produit

Valeur énergétique	825 kcal	3390 kJ
Graisses	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 alimentaires, ne définit pas de critères spécifiques à ce produit.

**Conditionnement:**

Code article	Code barre	UVC		COLIS			PALETTE			
		Format	Type emballage	Colisage	Poids (kg)	Taille (Lxlxh)	Nombre de colis	Nombre de couche	Hauteur (mm)	Poids (kg)
170030.004 (POLINBL5)	NA	5L	Bidon plastique	4	20	50x40x30				
170034 (POLINNO1)	NA	1L	Bouteille plastique							