

Sauce à la truffe d'été
Bocal - 500g

Code article	Gencod produit	Nom et adresse du fournisseur	Code emballer	Marque
AP0150	3760201490464	DELICES DES BOIS 3 rue du Perpignan ZAE Descartes 34880 Lavérune	34 239 C	DELICES DES BOIS

Ingrédients : Champignons de Paris (*Agaricus bisporus*) 60%, huile de maïs, truffe d'été (*Tuber aestivum* Vitt.) 3%, olives noires, sel, arôme, acidifiant : acide citrique, persil, ail, stabilisant : gluconate ferreux.

Origine(s) : Italie.

Lieu de conditionnement : France pour les gammes champignons, noix, truffe fraîche et safran poudre. Se référer au pays d'origine pour les gammes truffes transformées, boîtes de conserve et safran pistil.

Valeurs nutritionnelles (pour 100g de matière sèche )	
Valeur énergétique - Kj	1342
Valeur énergétique - Kcal	326
Matières grasses - g	33,1
- dont acides gras saturés - g	4,7
Glucides - g	1,1
- dont sucres - g	0
Protéines - g	2,7
Fibres - g	6,6
Sel - g	1,7

Description du produit

Goût/Saveur	Consistance	Odeur
Typique de la truffe	Semi-liquide à épaisse	Typique de la truffe. Absence d'odeur étrangère.
Aspect/couleur	Taille	Humidité
Sauce granuleuse, beige.	Non concerné	Non concerné

Analyses		
Identification de la nature de la truffe	1x/an	95% <cible <100%
Matières exogènes	1x/an	Absence

DDM : 48mois

**Conditions de conservation avant ouverture :**

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité, à température ambiante (tout produit hors truffe fraîche).

Truffe fraîche : A conserver entre +4°C et +6°C

**Conditions de conservation après ouverture :**

A consommer dans les 5 jours à une température de +4°C pour les truffes fraîches, en verrines, en poche ou en boîte de conserve et pour tout autre produit contenant de la truffe.

A consommer dans les 20 jours à température ambiante pour l'Acti'truf.

A consommer dans les 2 mois à température ambiante pour les moulins et les huiles.

**OGM et ionisation :** Ce produit ne fait l'objet d'aucun traitement ionisant et ne contient pas d'OGM, conformément aux règlements CE1829/2003 et CE/1830/2003 et à la directive 1999/2/CE.

Liste des allergènes selon les règlements UE 1169/2011 et 852/2004	Présence / Absence	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten (blé, seigle orge, avoine, épeautre, kamut) et leurs dérivées	Absence	Absence
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence	Absence
Oeufs et produits à base d'oeufs	Absence	Absence
Poissons et produits à base de poissons	Absence	Absence
Arachide et produits à base d'arachides	Absence	Absence
Soja et produits à base de soja	Absence	Absence
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Absence	Absence
Fruits à coques: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et produits à base de ces fruits	Absence	Absence
Céleri et produits à base de céleri	Absence	Absence
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence	Absence
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence	Absence
Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2	Absence	Absence
Lupin et produits à base de lupin	Absence	Absence
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence	Absence

Données logistiques	
Poids net unité en kg	0,5
Poids net égoutté en kg	Non concerné
Poids brut unité en kg	0,82
Dimensions unité (lxLxh)	8,8x8,8x12
Poids net carton en kg	3
Poids brut carton en kg	5
Dimensions carton en cm (lxLxh)	20x28.5x15.5
Poids net carton secondaire en kg	Non concerné
Poids brut carton secondaire en kg	Non concerné
Dimensions carton secondaire en cm (lxLxh)	Non concerné
Poids net palette en kg	384
Poids brut palette en kg	656
Dimensions palette en cm (lxLxh)	80x120x189
Nombre d'unité par carton	6
Nombre d'unité par carton secondaire	Non concerné
Nombre de carton (secondaire si existant) par couche	16
Nombre de couche par palette	8
Nombre d'unité par palette	768