



# FICHE TECHNIQUE

Révisée le  
05/07/2016

12 impasse de la  
Capitelle  
ZAE Cresse Saint Martin  
34660 Cournonsec

BRISURES DE TRUFFE NOIRE  
Bocal de 100g

Gencode: 3760201491126

Agrément sanitaire: non concerné

Nom commun	Nom latin	Composition	Origine géographique de la denrée	Lieu de conditionnement	Origine	
					Sauvage	Cultivé
Truffe noire	<i>Tuber melanosporum</i> Vitt.	100,0%	Italie	Italie	X	

Ingrédients
Truffe noire ( <i>Tuber melanosporum</i> Vitt.), eau de cuisson

Valeurs nutritionnelles (pour 100g)	Valeur énergétique		Graisses (dont AGS)	Glucides (dont Sucres)	Protéines	Sel
	Kcal	KJ	0,42 g (dont 0,00 g)	0,58 g (dont 0,58 g)	4,98 g	1,00 g
	25,73	107,90				

			Valeur cible	Tolérance	
Caractéristiques organoleptiques	<b>Goût / Saveur</b>		Typique de la truffe noire		
	<b>Consistance</b>		Ferme		
	<b>Odeur</b>		Odeur franche Absence d'odeur étrangère		
	<b>Couleur</b>		Noir à l'extérieur, intérieur gris foncé à brun parcouru de fines veines blanches Liquide de couverture limpide de teinte foncée		
	<b>Taille/ Aspect</b>		Débris de truffes obtenus par hachage de truffes entières	100%	min 95%
Analyses	<b>Identification de la nature</b>		Plan de surveillance annuel	100%	95%
	<b>Matières exogènes</b>		Plan de surveillance annuel	Absence	
	<b>Pesticides</b>		Sur demande du client		
	<b>Métaux lourds</b>		Sur demande du client		
	<b>Microbiologiques</b>	<b>E. coli</b>	Sur demande du client	<100 UFC/g	1 000 UFC/g
		<b>Salmonelle</b>	Sur demande du client	Absence dans 25g	
		<b>Flore aérobie 30°C</b>	Sur demande du client	<10 UFC	
		<b>Anaérobies sulfite réducteurs</b>	Sur demande du client	<10 UFC	
		<b>Listeria monocytogenes</b>	Sur demande du client	Absence dans 25g	

OGM	Absence OGM (Règlements CE1829/2003 et 1830/2003)
-----	---

Traitements ionisants	Absence de traitements ionisants (Directive 1999/2/CE)
-----------------------	--

Allergènes	Règlements UE 1169/2011 et 852/2004	Céréales contenant du gluten (blé, seigle orge, avoine, épeautre, kamut) et leurs dé	Absence
		Crustacés et produits à base de crustacés	Absence
		Oeufs et produits à base d'œufs	Absence
		Poissons et produits à base de poissons	Absence
		Arachide et produits à base d'arachides	Absence
		Soja et produits à base de soja	Absence
		Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	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
		Céleri et produits à base de céleri	Absence

	Moutarde et produits à base de moutarde	<b>Absence</b>
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<b>Absence</b>
	Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2	<b>Absence</b>
	Lupin et produits à base de lupin	<b>Absence</b>
	Mollusques et produits à base de mollusques	<b>Absence</b>

<b>Procédé de stérilisation</b>	En autoclave horizontale à 121°C
---------------------------------	----------------------------------

		Unité	Carton	Palette	Unités / carton
<b>Données logistiques</b>	<b>Poids brut (kg)</b>	0,230	1,440	373,000	6
	<b>Poids net (kg)</b>	0,130	0,780	187,200	<b>Cartons / couche</b>
	<b>Poids net égoutté (kg)</b>	0,100	0,600	144,000	40
	<b>Longueur (cm)</b>	5,000	20,500	120,000	<b>Couches/ palette</b>
	<b>Largeur (cm)</b>	5,000	15,200	80,000	6
	<b>Hauteur (cm)</b>	7,400	9,800	192,000	<b>Unités / palette</b>
	<b>Type</b>	Bocal en verre	Carton	Perdue/ Europe Bois	1440

<b>Conservation</b>	<b>DDM</b>	3 ans
	A conserver à température ambiante. A conserver dans les 5 jours après ouverture en le conservant entre +4 et +6°C.	