



FICHE TECHNIQUE

Révisée le
17/06/2015

12 impasse de la
Capitelle
ZAE Cresse Saint Martin
34660 Cournonsec

BRISURES DE TRUFFE NOIRE
Bocal de 50g

Gencode: 3760201491133

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)	4,90 g	1,00 g
	25,73	107,90				

Caractéristiques organoleptiques	Goût / Saveur		Valeur cible		Tolérance	
		Typique de la truffe noire				
	Consistance		Ferme			
	Odeur		Odeur franche Absence d'odeur étrangère			
	Couleur		Noir à l'extérieur, intérieur gris foncé à brun parcouru de fines veines blanches Liquide de couverture limpide de teinte foncée			
	Taille/ Aspect		Débris de truffes obtenus par hachage de truffes entières		100% min 95%	
Analyses	Identification de la nature		Plan de surveillance annuel		100% 95%	
	Matières exogènes		Plan de surveillance annuel		Absence	
	Pesticides		Sur demande du client			
	Métaux lourds		Sur demande du client			
	Microbiologiques	E. coli		Sur demande du client		<100 UFC/g 1 000 UFC/g
		Salmonelle		Sur demande du client		Absence dans 25g
		Flore aérobie 30°C		Sur demande du client		<10 UFC
Anaérobies sulfite réducteurs		Sur demande du client		<10 UFC		
Listeria monocytogenes		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 dérivées	Absence
		Crustacés et produits à base de crustacés	Absence
		Œufs 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	Absence
		Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence
		Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2	Absence
		Lupin et produits à base de lupin	Absence
		Mollusques et produits à base de mollusques	Absence

Procédé de stérilisation	En autoclave horizontale à 121°C
---------------------------------	----------------------------------

		Unité	Carton primaire	Carton secondaire	Palette	Unités / carton primaire	Cartons primaires/ Carton secondaire
Données logistiques	Poids brut (kg)	0,165	1,050	8,780	279,400	6	8
	Poids net (kg)	0,065	0,390	3,120	93,600	Cartons secondaires/ couche	Couches/ palette
	Poids net égoutté (kg)	0,050	0,300	2,400	72,000	5	6
	Longueur (cm)	5,000	20,500	47,800	120,000	Cartons secondaires / palette	Unités / palette
	Largeur (cm)	5,000	15,200	31,800	80,000	30	1440
	Hauteur (cm)	7,000	9,800	26,200	192,000		
	Type	Bocal en verre	Carton	Carton	Perdue/ Europe Bois		

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