



FICHE TECHNIQUE

Date de mise à jour: 20/01/2014

Gencode: 3760201491126

BRISURE DE TRUFFE NOIRE D'HIVER 100grs

2ème EBULLITION: Le poids net égoutté est garanti, contrairement à une 1ère ébullition qui va perdre 25%

Nom commun	Nom latin	Composition	Origine géographique		Origine	
Truffes noires	<i>Tuber Melanosporum</i>	100%	France x	Europe x	Sauvage x	culture

Valeurs nutritionnelles	Valeur énergétique		Protides	Lipides	Glucides
	Kcal	Kj	g/100g	g/100g	g/100g
	356	1509	32.4	4.3	43

				Valeur cible	Tolérance	
Analyses organoleptiques	Goût	Typique de la truffe				
	Consistance	Ferme				
	Odeur/saveur	Absence d'odeur étrangère				
	Couleur	Noir extérieur et gris foncé intérieur				
	Ingrédients	Truffes noires, eau, sel				
	Poids net	100grs				
	Poids net égoutté	70grs MINIMUM				
	Temps de cuisson	55 minutes à 120°C				
	Dlc	4 ans				
	Corps étranger	Aucun				
Analyse microbiologique		Salmonelle	Selon norme	ISO 6579	absence dans 25g	
Produits passés aux rayons X, détecteur de métaux: absence de verre, cailloux, métaux, bois					0	0

Absence OGM (Règlement CE1829/2003 et 1830/2003)

Absence d'allergènes (Règlement 1169/2011)

Produits non ionisés (Directive 1999/2/CE)

Pesticides (analyses selon plan de surveillance annuel)

Métaux lourds (Selon contrôles annuels. Règlement 1881/2006)

Produit fabriqué en France