



## FICHE TECHNIQUE

Date de mise à jour: 20/01/2014

### PELURE DE TRUFFE NOIRE T. MELANOSPORUM 50g

Nom commun	Nom latin	Composition	Origine géographique		Origine	
Truffes noires	<i>Tuber Melanosporum</i>	100%	France	Italie 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	
<b>Analyses organoleptiques</b>	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	60g				
	Poids net égoutté	50g				
	Temps de cuisson	55 minutes à 120°C				
	Dluo	4 ans				
	Corps étranger	Aucun				
<b>Analyse microbiologique</b>		Salmonelle	Selon norme	ISO 6579	<b>absence dans 25g</b>	
Produits passés aux rayons X, détecteur de métaux: absence de verre, cailloux, métaux, bois					<b>0</b>	<b>0</b>

**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**