



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA

SPECIALITA'  
PER LA RISTORAZIONE

## FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02/24

Rev 01 del 03/07

### 6082 CREME DE CEPES A LA TRUFFE BLANCHE 1/2 X 6

**DESCRIPTION DU PRODUIT :** Crème à base de cèpes à la truffe blanche : crème à base de cèpes d'excellente qualité enrichie avec de la truffe blanche.

**UTILISATION :** Idéale pour garnir et farcir les pâtisseries salées et pour accompagner les pâtes et le riz.

**INGRÉDIENTS :** Cèpes (*Boletus Edulis* et groupe relatif) (73% min.), huile d'olive, farine de blé, beurre, sel, arômes (contenant du soja), truffe blanche (*tuber magnatum*) (0.32% min.), exhausteur de goût : glutamate mono sodique, épices, extrait de viande, correcteur d'acidité : acide citrique

Produit dans un établissement qui utilise également du poisson, des crustacés, des mollusques, des produits à base d'œufs, du céleri et des fruits à coque.

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : marron clair

Odeur : caractéristique de cèpes et de la truffe

Goût : de cèpes et de truffe, sans arrière goût

Consistance : crémeuse

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Concentration microbienne totale < 100 UFC / GR

Bactéries lactiques < 1 UFC / GR

Levures < 1 UFC / GR

Moisissures < 1 UFC / GR

Salmonelle < 1 UFC / GR

Listeria Monocytogènes < 1 UFC / GR

Staphylocoques Aureus < 1 UFC / GR

Bacillus Cereus < 10 UFC / GR

Bacilles ssp < 100 UFC / GR

Escherichia Colli < 1 UFC / GR

Coliformes Totaux < 1 UFC / GR

#### OGM:

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

Dernières mises à  
jour: 31.08.2010

Vérification: 19.02.2013

Approbation: RAQ

 <p>INDUSTRIA ALIMENTARE SPA SPECIALITA' PER LA RISTORAZIONE</p>	<h2>FICHE TECHNIQUE</h2> <h3>6082 CREME DE CEPES A LA TRUFFE BLANCHE ½ X 6</h3>	<p>Mod POQ 02/24 Rev 01 del 03/07</p>
---	---	---

#### PROCESSUS DE FABRICATION :

Les cèpes, conservés dans la saumure, sont dessalés et triés avant d'être mélangés avec la truffe et les ingrédients aromatisants jusqu'à l'obtention d'une crème. Le produit ainsi obtenu est dosé à chaud dans des boîtes en fer blanc, mis sous vide, fermé hermétiquement puis soumis à un traitement thermique qui garantit la stabilité du produit dans le temps à température ambiante.

#### DONNEES SUR LE PRODUIT :

Confection : conserve 1/2  
Poids net : 0.400 kg  
Capacité : 425 ml  
Format de vente : 6 boîtes

#### CONSERVATION :

Temps maximum de conservation : 36 mois  
Conservation du produit fermé : en lieu frais et sec  
Conservation du produit ouvert : à température de réfrigération  
Durée de vie du produit ouvert : 2 à 4 jours  
Conservation lors du transport : à température ambiante

#### CARACTERISTIQUES EMBALLAGE PRIMAIRE :

Description de l'emballage primaire : conserve E3/1DD easy open  
Dimension de l'emballage primaire : hauteur : 109.0 mm / diamètre : 73.0 mm  
Poids de l'emballage primaire : 53.35 gr

#### CARACTERISTIQUES EMBALLAGE SECONDAIRE :

Description de l'emballage secondaire : carton  
Dimension de l'emballage secondaire mm : 235\*158\*119  
Longueur de l'emballage secondaire : 235.0 mm  
Largeur de l'emballage secondaire : 158.0 mm  
Hauteur de l'emballage secondaire : 119.0 mm  
Poids de l'emballage secondaire : 190.00 gr

#### PALETTISATION :

Format standard palette : 80\*120  
Nombre de colis par couche : 23  
Nombre de couches par palette : 12  
Nombre de colis par palette : 276

<p><b>Dernières mises à jour: 31.08.2010</b></p>	<p><b>Vérification: 19.02.2013</b></p>	<p><b>Approbation: RAQ</b></p>
--	--	--------------------------------



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA

SPECIALITA'  
PER LA RISTORAZIONE

## FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02/24

Rev 01 del 03/07

### 6082 CREME DE CEPES A LA TRUFFE BLANCHE 1/2 X 6

#### CODE EAN :

EAN13 : 8004980000823

ITF14 : 08004980160824

#### VALEURS NUTRITIONNELLES X 100 GR :

Valeur énergétique (kcal) : 129.00 kcal

Valeur énergétique (kj) : 538.00 kj

Protéines : 4.70 gr

Glucides : 4.40 gr

Matières grasses : 10.40 gr

Matières grasses saturées : 2.00 gr

Matières grasses insaturées : 6.30 gr

Fibres : 4.60 gr

Sodium : 499.10 gr

#### ALLERGENES :

Absence d'allergènes : non

Céréales contenant du gluten : présentes

Soja et sous produits : présent

Lait et dérivés : présent

#### AUTRES CARACTERISTIQUES :

Adapté aux végétariens : oui

Adapté aux végétaliens : non

Adapté aux cœliaques : non

Contient de l'alcool : non

Contient de la viande de porc : non

#### DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES :

PH : 4.90 – 5.30

Dernières mises à  
jour: 31.08.2010

Vérification: 19.02.2013

Approbation: RAQ