

FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 6363	Rev. 01 du 03/07
VELOUTE AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFES D'ETE	Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Velouté de champignons et de truffe d'été : crème à base de champignons de culture, finement hachés et enrichis de truffe d'été.

UTILISATION

Velouté idéal pour préparer des plats principaux, pour enrichir les plats de viande, préparer des toasts et pour farcir des tartes salées.

INGRÉDIENTS

Champignons des prés cultivés (*Agaricus bisporum*) (80%), huile de tournesol, farine de **BLE**, truffe d'été (*Tuber aestivum* 1.5%), sel, arômes, sucre, ail, poivre, extrait de levure, antioxydant : acide L-Ascorbique.

Traces éventuelles de **LAIT ET TRACES DE LAIT, de CELERI, de FRUITS A COQUE.**

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : noisette avec des morceaux de truffe

Odeur : de truffe, absence d'odeur anormale

Goût : de champignons avec goût marqué de la truffe, absence de saveur anormale

Consistance : crémeuse

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Concentration microbienne totale < 100 UFC / G

Bactéries lactiques < 1 UFC / G

Levures < 1 UFC / G

Moisissures < 1 UFC / G

Salmonelle < 1 UFC / G

Listeria Monocytogènes < 1 UFC / G

Staphylocoques Aureus < 1 UFC / G

Bacillus Cereus < 10 UFC / G

Bacilles ssp < 100 UFC / G

Escherichia Colli < 1 UFC / G

Coliformes Totaux < 1 UFC / G

OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

PROCESSUS DE FABRICATION

Les champignons sont lavés, cuits à ébullition et hachés finement. Ils sont mélangés dans une bassine de cuisson avec de la truffe en

Dernières mise à jour: 10.08.2020

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6363

Rev. 01 du
03/07

VELOUTE AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFES D'ETE

Page 2 de 4

petits morceaux et accompagnés d'autres ingrédients. Le produit ainsi obtenu est dosé dans des boîtes en fer blanc, mis sous vide et après fermeture soumis à un traitement thermique qui garantit la stabilité du produit dans le temps à température ambiante.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE SPA

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italie

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOÎTE 1/2
Poids net: 0,400 kg
Capacité: 425 ml
Format de vente: 6 BOÎTES.
Poids brut emballage:
Poids brut colis:

INFORMATIONS DE CONSERVATION DU PRODUIT

Date limite d'utilisation optimale: 36 Mois
Conservation produit fermé: DANS UN LIEU FRAIS ET SEC
Conservation produit ouvert: TEMPÉRATURE RÉFRIGÉRÉE
Durée de vie produit ouvert: SE CONSERVE 5-6 JOURS
Conserv. pendant le transport: À TEMPÉRATURE AMBIANTE

DESCRIPTION EMBALLAGE PRIMAIRE

Description emballage primaire: BOÎTE EASY OPEN SANS BPA
Hauteur: 109,0 mm
Diamètre: 73,0 mm
Poids emballage: 53,35 g

DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE

Description emballage second.: CARTON
Longueur emballage secondaire: 232,0 mm
Largeur emballage secondaire: 160,0 mm
Hauteur emballage secondaire: 122,0 mm
Dim. emballage secondaire mm: 232*160*122
Poids emballage secondaire: 90,00 g

Dernières mise à jour: 10.08.2020
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6363

Rev. 01 du
03/07

VELOUTE AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFES D'ETE

Page 3 de 4

INFORMATIONS DE PALLETISATION

Palette standard 80X120

Cartons par couche: 25
Couches par palette: 12
Cartons par palette: 300

Formato standard inglese 100X120

Cartons par couche: 30
Couches par palette: 11
Cartons par palette: 330

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 32
Couches par palette: 16
Cartons par palette: 512

Code EAN

EAN13: 8004980063637
ITF14: 08004980163634

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 558 kJ
Valeur énergétique (Kcal): 133 kcal
Matières grasses: 10,4 g
Dont acides gras saturés: 1,1 g
Glucides: 4,3 g
dont sucres: 0,8 g
Protéines: 4,3 g
Sel: 1,40 g
Fibres: 2,8 g

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Adapté aux végétariens: OUI
Adapté aux végétariens: OUI
Adapté aux malades coeliaques: NON
Contient de l'alcool: NON
Contient de la viande de porc: NON

Dernières mise à jour: 10.08.2020
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6363

Rev. 01 du
03/07

VELOUTE AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFES D'ETE

Page 4 de 4

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 5,20 - 5,60

Dernières mise à jour: 10.08.2020
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ