


| | | | | | |
|------------|--|---|-------------------|----------------------------|---------------------|
| Plantin |  | Fiche technique | Indice de version | Date de création | |
| 110071.012 | | Produit | | 2 | 04/04/2022 |
| | | Truffes brumales - Brisures (Tuber brumale) - 105g net | | | Date de mise à jour |
| | | | | 2025-10-15 15:26:17.135 | |

Dénominations légale de vente : Brisures de truffes brumales

Composition : Truffes brumales (Tuber brumale), Jus de truffes brumales, Sel

Conditions de conservation :

DDM : 3 ans - Stockage au sec et à l'abri de la chaleur - Après ouverture, à conserver au frais et consommer rapidement

Conditions d'utilisation :

Déjà hachée menue, se mariant aisément avec les sauces, soupes, etc.

OGM et Ionisation : Ce produit ne contient pas et n'est pas issu d'OGM (Tel que défini par le règlement 1829/2003/CE du 22/09/03) et n'est pas soumis aux règles d'étiquetage et de traçabilité définies par le règlement 1830/2003/CE du 22/09/03. Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et n'est pas issu de produit ionisé.

Allergènes : Ce produit ne contient aucun allergène majeur introduit volontairement (Au sens du règlement UE 1169/2011)

Caractéristiques organoleptiques

Couleur : noire
Odeur : caractéristique
Goût : caractéristique
Aspect : hachée

Caractéristiques nutritionnelles

Pour 100 G de produit

| | | |
|--------------------------|---------|---------|
| Valeur énergétique | 246 kJ | 59 kCal |
| Matières grasses | 0.9 G | |
| dont acides gras saturés | < 0.2 G | |
| Glucides | 3 G | |
| dont sucres | < 0.2 G | |
| Protéines | 5.5 G | |
| Sel | 0.9 G | |

Caractéristiques microbiologiques

Produit appertisé. Le règlement CE 2073/2005 modifié concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, ne définit pas de critères spécifiques à ce produit. Validation de la qualité microbiologique par test de stabilité (Incubation 7 jours à 37°C et 55°C)

Certification

Ce produit est un produit certifié Kashner (Certificat disponible sur demande)

Conditionnement

| | EAN | Poids net égoutté (g) | Poids net (g) | Poids brut (g) | Taille (LxIxH) (mm) | PCB | Nombre de colis par couche | Nombre de couches |
|---------|----------------|-----------------------|---------------|----------------|---------------------|-----|----------------------------|-------------------|
| UVC | 3237850006440 | 100 g | 105 g | 151 g | 56 x 56 x 98 | | | |
| Colis | 23237850006444 | | | 1932 | 235 x 175 x 105 | 12 | | |
| Palette | | | | 593008 | h= 1670 | | 21 | 14 |