



Cataliment
PERLES
TRUFFE
Melanosporum



DÉNOMINATION DU PRODUIT

Perles de Truffe Melanosporum. Produit transformé à base de suc et de truffe. Pasteurisé.

PRÉSENTATION

Bocal en verre de 50 grammes.

PROCESSUS DE FABRICATION

Produit élaboré à partir de suc, de truffe Melanosporum et autres ingrédients, mélangé et soumis à pasteurisation, avec conditionnement automatique, fermeture hermétique et conservé sous réfrigération.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Produit composé de billes d'environ 3 mm, texture crémeuse et coloration marron brillant. Développé à partir de suc et de truffe melanosporum, ce qui lui donne une saveur exquise et un arôme intense, idéal pour assortir et assaisonner tout type de plats.

COMPOSITION QUALITATIVE (ordre décroissant)

Eau
Suc de truffe Melanosporum (<i>Tuber melanosporum</i>) 15% UE.
Truffe Melanosporum (<i>Tuber melanosporum</i>) 5% UE.
Amidon de pomme de terre modifiée
Sel
Arôme naturel de truffe (contient de la moutarde)
Acidifiant (acide citrique)
Jus de citron
Stabilisant (gomme xanthane)
Épices
Sucre caramélisé
Épaississant (gomme de guar)

**CONTIENT DE LA MOUTARDE. PRODUIT NON IRRADIÉ.
NE CONTIENT PAS D'OGM. SANS GLUTEN.**

BULLETIN DES CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES N° 2014120640 TRAZA

Paramètres: Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Énergie	87 kJ / 21 kcal
Matières grasses	0,1 g
dont saturés	0 g
Glucides	4,5 g
dont sucres	0 g
Protéines	0,4 g
Sel	1,77 g

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Range	Législation applicable
Comptage des aérobies mésophiles	< 1 x 10 ⁵ ufc/g	R. D. 3484 / 2000 BOE 12/01/2001
Coliformes	< 1 x 10 ² ufc/g	
Salmonella spp.	Absence/25 g	
Listeria monocytogenes	Absence/25 g	
Spahylococcus aureus	< 1 x 10 ² ufc/g	
E.coli	< 10 ufc/g	
pH	≤ 4.4	-

DLC (Durée Limite de Consommation)

24 mois à partir de la date de conditionnement. Consommer dans les 15 jours après ouverture.

CONSERVATION

Au réfrigérateur entre 2° C et + 8° C. Ne pas congeler.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Salades, canapés, veloutés chauds et froids, pâtes, etc.

ÉTIQUETAGE

Conformément à la norme d'étiquetage d'après le Décret 1169/2011. Les produits élaborés respectent les normes de traçabilité selon le Règlement 178/2002.

LOGISTIQUE

EAN 13	DUN14	POIDS NET	POIDS BRUT			UNITÉ / BOÎTE	VOIE TERRESTRE			MESURES	
			UNITÉ	CARTON	PALETTE		CARTONS/PALETTE	COUCHE/PALETTE	CARTONS / COUCHE	CARTON	PALETTE
8437012580220	28437125800224	50 g	144 g	1,73 kg	887 kg	12	504	14	36	18,9 x 12,4 x 9,7 cm	80 x 120 x 155 cm