

| | | | | |
|----------------------------|--|---|--|---------------------|
| Plantin |  PLANTIN L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930 | Fiche Technique Provisoire |  PLANTIN L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930 | Date de création |
| | | Produit | | 09/07/2020 |
| Fiche Technique Provisoire | | Crème au comté AOP truffée à la truffe noire, aromatisée | | Date de mise à jour |
| | | | | 16/10/2024 |

Préparation culinaire aromatisée à base de comté AOP, de crème et truffes noires 3%

Ingrédients:

Crème stérilisée UHT (crème (lait), émulsifiant: E471, stabilisant: carraghénanes), 50%, eau, comté AOP (dont lait) 15%, amidons, truffes noires (*Tuber melanosporum*) 3%, arôme naturel, sel, poivre

Conditions de conservation:

DDM : 24 mois - A conserver au sec et à l'abri de la chaleur

Après ouverture, à conserver au frais et consommer rapidement

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 contient du lait.

Caractéristiques organoleptiques:

| Couleur | Odeur | Goût | Aspect |
|----------------------|--|--|---------|
| Jaune - Marron clair | Caractéristique du comté et de la truffe | Caractéristique du comté et de la truffe | Crèmeux |

Caractéristiques nutritionnelles:

Pour 100g de produit

| | | |
|--------------------|--------------------------|----------|
| Valeur énergétique | 1126 kJ | 270 kcal |
| Graisses | 24,6 g | |
| | dont acides gras saturés | 16,0 g |
| Glucides | 6,6 g | |
| | dont sucres | 1,6 g |
| Protéines | 5,2 g | |
| Sel | 0,69 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)

Conditionnement:

| Code article | Code barre | UVC | | COLIS | | |
|-------------------------|---------------|-----------|----------------|----------|------------|---------------------|
| | | Poids net | Type emballage | Colisage | Poids (kg) | Taille (LxIxH) (cm) |
| 180046 (DEL0039) | 3237850004972 | 250 g | Verrine | 6 | 2,7 | 21,8 x 14,8 x 6,4 |
| 180012.006 (DEL0038) | 3237850004958 | 90 g | Verrine | 6 | 1,4 | 24,2 x 16,6 x 9,2 |
| 180180.006 | 3237850007379 | 480 g | Verrine | 6 | 5 | 28 x 19,3 x 14,5 |