

Plantin	 PLANTIN L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Fiche Technique	 PLANTIN L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Date de création
		Produit		24/07/2018
Fiche Technique	 PLANTIN L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Préparation culinaire aromatisée à base de Miel d'acacia et de Truffe d'été 5%	 PLANTIN L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Date de mise à jour
				22/08/2024

Ingrédients:

Miel d'acacia (94,8%), Truffes d'été (*Tuber aestivum*) 5%, Arôme naturel

Conditions de conservation:

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

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 de le règlement UE 1169/2011)

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur	Odeur	Goût	Aspect
Orangé - Marron	Caractéristique de la truffe	Caractéristique de la truffe	Pâte homogène, Grains noirs

Caractéristiques nutritionnelles:

Pour 100g de produit

Valeur énergétique	1335 kJ	314 kcal
Graisses	0,1 g	
dont acides gras saturés	0,1 g	
Glucides	76,9 g	
dont sucres	74,9 g	
Protéines	0,6 g	
Sel	0,01 g	

Caractéristiques physico-chimiques:

aw < 0,7

Conditionnement:

Code article	Code barre	UVC		COLIS		
		Poids	Type emballage	Colisage	Poids (kg)	Taille (Lxlxh) mm
180029.006 PMIELFV50G	3237855424522	50g	Verrine	6	1	19,1 x 13,3 x 5,7
180033.006 PMIELFV90G	3237850903343	90g	Verrine	6		
180154 PMIELSSK		5kg	Seau			
		40 g	Verrine	Vendu seulement en coffret		