



House of Tartufo SRL

Avenue de la Liberte 175
1080 Bruxelles - Belgium
VAT: BE1017314026
admin@houseoftartufo.com

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Sauce Tartufata à la Truffe d'Été

PRODUIT FINI

INFORMATIONS GÉNÉRALES

TYPLOGIE

Produit d'origine végétale, stérilisé.

DURÉE DE CONSERVATION

36 mois

CONDITIONNEMENT

Pot en verre (80, 170, 500 g).

ÉTIQUETAGE

Reg. UE 1169/2011

OGM ET IRRADIATION

Absents

INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

INGRÉDIENTS

Champignons de Paris cultivés (*Agaricus bisporus*), huile de graines de tournesol, truffe d'été (*Tuber aestivum*, Vittad.), olives noires, sel, arôme, ail, persil.

ALLERGÈNES

Aucun.

CONSERVATION ET MODE D'EMPLOI

INSTRUCTIONS DE CONSERVATION

Conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur. Après ouverture, conserver au réfrigérateur entre 0 et 4°C et consommer sous 4-5 jours.

MODE D'EMPLOI

Une fois ouvert, le produit est prêt à l'emploi.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (POUR 100 G)

| Paramètre | Valeur |
|--------------------------|-------------------|
| Valeur énergétique | 927 kJ / 225 kcal |
| Matières grasses | 20,00 g |
| dont acides gras saturés | 2,5 g |

| Paramètre | Valeur |
|-------------|--------|
| Glucides | 5,00 g |
| dont sucres | 1,00 g |
| Protéines | 2,00 g |
| Sel | 1,00 g |

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

| Paramètre | Valeur |
|-----------------------------------|---|
| Caractéristiques Chimiques | Métaux lourds : < 0,10 ppm |
| Caractéristiques Microbiologiques | Flore aérobie mésophile totale : < 10 UFC/g ; Coliformes : < 10 UFC/g ; Levures et moisissures : absentes ; Anaérobies sulfito-réducteurs : < 10 UFC/g ; Listeria monocytogenes : absente dans 25 g ; Salmonelles : absentes dans 25 g. |

House of Tartufo SRL

Avenue de la Liberté 175 • 1080 Bruxelles - Belgium • VAT: BE1017314026
admin@houseoftartufo.com • Mise à jour: 06/06/2026