



House of Tartufo SRL

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Sauce Tartufata Blanche à la Truffe

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 bianchetto (*Tuber borchii*, Vittad.), farine de riz, sel, arôme.

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	831 kJ / 202 kcal
Matières grasses	18,50 g
dont acides gras saturés	2,00 g

Paramètre	Valeur
Glucides	4,20 g
dont sucres	0,80 g
Protéines	2,20 g
Sel	1,20 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