



House of Tartufo SRL

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

TECHNISCHE PRODUCTFICHE

Witte Tartufata-saus met Truffel

EINDPRODUCT

ALGEMENE INFORMATIE

TYOLOGIE

Plantaardig product, gesteriliseerd.

HOUDBAARHEID

36 maanden

VERPAKKING

Glazen pot (80, 170, 500 g).

ETIKETTERING

Reg. UE 1169/2011

GGO & BESTRALING

Geen

INGREDIENTEN & ALLERGENEN

INGREDIENTEN

Gekweekte champignons (Agaricus bisporus), zonnebloemzaadolie, bianchetto-truffel (Tuber borchii, Vittad.), rijstmeel, zout, aroma.

ALLERGENEN

Geen.

BEWARING & GEBRUIKSAANWIJZING

BEWAARINSTRUCTIES

Bewaren op kamertemperatuur, beschermd tegen licht en warmtebronnen. Na opening gekoeld bewaren tussen 0 en 4°C en binnen 4-5 dagen consumeren.

GEBRUIKSAANWIJZING

Eenmaal geopend is het product klaar voor gebruik.

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN (PER 100 G)

Parameter	Waarde
Energetische waarde	831 kJ / 202 kcal
Vetten	18,50 g
waarvan verzadigde vetzuren	2,00 g
Koolhydraten	4,20 g

Parameter	Waarde
waarvan suikers	0,80 g
Eiwitten	2,20 g
Zout	1,20 g

CHEMISCHE & MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

Parameter	Waarde
Chemische Kenmerken	Zware metalen: < 0,10 ppm
Microbiologische Kenmerken	Totaal kiemgetal (TBC): < 10 KVE/g; Coliformen: < 10 KVE/g; Gisten en schimmels: afwezig; Sulfietreducerende anaeroben: < 10 KVE/g; Listeria monocytogenes: afwezig in 25 g; Salmonella: afwezig in 25 g.

House of Tartufo SRL

Avenue de la Liberte 175 • 1080 Bruxelles - Belgium • VAT: BE1017314026
admin@houseoftartufo.com • Bijgewerkt: 06/06/2026