

FICHA TÉCNICA

Denominación comercial Denominación legal de venta	09-030 LÁMINAS DE TRUFA EN ACEITE Trufa de verano en aceite
VIDA ÚTIL	36 meses a partir de la fecha de producción
MODALIDADES DE CONSERVACIÓN:	CONSERVAR EN UN LUGAR SECO, ALEJADO DE LA LUZ Y FUENTES DE CALOR. Una vez abierto, el producto debe conservarse en el frigorífico (+4 °C) y consumirse en breve tiempo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: Trufa de verano (58 %) (Tuber Aestivum Vitt.), aceite de girasol, aroma. Directivas CE 2003/89 y 2006/142 y sus modificaciones y adiciones: el producto no contiene alérgenos. Reglamento UE 828/2014 – Sin gluten El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG, de conformidad con los Reglamentos CE 1829/03 y 1830/03.	
Envase primario. Volumen a ras de boca	Frasco de vidrio [GL70] con tapón [C/FE91] 390 ml - Conforme al Reglamento CE 1935/2004 y al Decreto Ministerial de 21/03/1973 y sus modificaciones y adiciones
Cantidad nominal	330 g
Envase secundario	Cartón ondulado [PAP20]
Paletización	Unidades por caja: 3 – Cajas por capa: 32 – Capas por palé: 6 – Unidades por palé: 576

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: marrón oscuro, típico de la trufa de verano.
Sabor y aroma: típicos de la trufa de verano, agradables, intensos, sin notas extrañas.
Aspecto y textura: láminas de trufa, de textura firme y compacta.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

Reg. (CE) 396/2005 - Reg. (UE) 2022/1428 - Reg. (UE) 2023/915 y ss.mm.ii.

pH: $6,0 \pm 0,3$
Proceso de esterilización: $F_0 > 6'$ Vacío: < 25 mmHg
Cuerpos extraños: ausentes.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reglamento (CE) n.º 2073/2005 - Reglamento (CE) n.º 1441/2007 y sus modificaciones y adiciones

Producto microbiológicamente conforme: sin alteraciones tras 15 días de incubación a 37 °C y tras 7 días a 55 °C (características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas inalteradas). Producto esterilizado.
--

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g

Reg. UE 1169/2011

Energía: 1689 kJ / 403 kcal
Grasas: 42 g
- de los cuales ácidos grasos saturados: 5,1 g
Hidratos de carbono: 0,4 g
- de los cuales azúcares: 0,1 g
Proteínas: 3,5 g
Sal: 0,13 g