

FICHE TECHNIQUE	
Article de code	ST140 - ST180 - ST1180 - ST1500
Catégorie produit	SAUCE
DÉNOMINATION DU PRODUIT	SAUCE À LA TRUFFE
Poids net	40 g - 80 g - 180 g - 500 g
Poids drainé	35 g - 70 g - 160 g - 480 g
Ingrédients	CHAMPIGNONS 70%, HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA, OLIVES NOIRES EN SAUMURE, TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ 5%, ARÔMES, SEL, POIVRE, PERSIL.
pH	< 4,5 « MFHPB - 03 »
Aw	< 0,99 « ISO 21807 »
Notes techniques	Le produit n'a pas été traité avec des rayonnements ionisants. Traitements réalisés dans le respect du plan H.A.C.C.P.
Pesticide	Produits conformes aux pesticides dans les limites imposées par le règlement CE 396/2005.
O.G.M.	Le produit n'est pas dérivé d'organismes génétiquement modifiés au sens des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
Métaux lourds Résidus de métaux lourds	Le produit est conforme au règlement (CE) n° 629/2008 du 2 juillet 2008. 'Pb = < 3 ppm ; Cd = < 1 ppm ; Hg = < 0,1 ppm ».
Caractéristiques microbiologiques	Anaérobies réducteurs <i>anaérobies</i> <10 ufc/g « ISO 15213 »
	<i>Clostridium perfringens</i> : <10 ufc/g « ISO 7937 »
	Levure et moisissure : < 10 ufc/g ISO 21527 :2-2008
	<i>Salmonella spp.</i> : absente dans 25 g « ISO 6579 »
	<i>Listeria monocytogenes</i> UNI EN Iso 11290 - 1 :2005 Absent dans 25 g
	<i>Escherichia coli</i> Bêta-glucuronidase positive : absente < 10 ufc/g ISO 16649-2 : 2010
	Clostridies produisant des toxines botuliques : Absentes dans 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444
	Bacillus cerrus presunto méthode ISO 7932 ; <10ufc/g
- Mycotoxines	Toxines botuliques Non détectable dans 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.p. art. 444
	Aflatoxines totales < 10 ppb « Règlement (UE) n° 105/2010 »
	Aflatoxine B1 < 5 ppb « Règlement (UE) n° 105/2010 »
Ochratoxine A < 15 µg/kg « Règlement (UE) n° 105/2010 »	
Caractéristiques sensorielles	Couleur, odeur et goût : Caractéristique « détection organoleptique ».
Test de saleté	Absence d'insectes et de parties Arrêté ministériel 12/01/1999.
Radioactivité	Le produit est conforme aux limites établies par le règlement CE 1048/2009 de 600 Bq/kg
Déclaration d'allergènes	Les ingrédients qui composent la matière première sont des allergènes figurant à l'annexe II du règlement (CE) n° 1169/11. x NON

Rev. 00 del 11/03/2019

Copie conforme à l'original, valable même s'il n'est pas signé.

Sapori di Bosco Molisani Srl
Direction Technique

Déclaration nutritionnelle	Pour 100 g
Numéro d'article	ST140 - ST180 - ST1180 - ST1500
Catégorie du produit	SAUCE
DÉNOMINATION DU PRODUIT	SAUCE À LA TRUFFE
Poids net	40 g - 80 g - 180 g - 500 g
ENERGIE (kcal)	151
ÉNERGIE (kJ)	633
PROTEINE (g/100g)	3
GLUCIDES (g/100 g)	0.9
Dont sucres (g/100g)	0.9
MATIÈRES GRASSES TOTALES (g/100g)	14.5
Dont acides gras saturés (g/100g)	2
FIBRE (g/100g)	2.5
SEL (g/100g)	0.25

Rev. 00 del 11/03/2019

Copie conforme à l'original, valable même s'il n'est pas signé.

Sapori di Bosco Srl
 Direzione Tecnica / Direction Technique

FICHE TECHNIQUE COMMERCIALE

Numéro d'article	ST140 - ST180 - ST1180 - ST1500
Catégorie du produit	SAUCE
DÉNOMINATION DU PRODUIT	SAUCE À LA TRUFFE
Poids net	40 g - 80 g - 180 g - 500 g
Caractéristiques de l'emballage primaire	Vase/ Bocaux en verre - Bouchon à vis
Taille de l'emballage primaire (diamètre x hauteur) (mm)	53X47 (40 g) - 51X74 (80 g) - 66,8X85,5 (180 g) - 89X121 (500 g)
Taille de l'étiquette (hauteur x largeur) (mm)	30X120 (40 g) - 44x135 (80 g ; 180 g ; 500 g)
Code EAN (vase) / Code EAN (bocal)	8032956651618 (40 g) - 8032956650741 (80 g) 8032956650031 (180 g) - 8032956650109 (500 g)

INFORMATION BOITE

Nombre de pièces d'emballage primaire par carton	6 (40 g) - 12 (80 g) - 12 (180 g) - 6 (500 g)
Taille de la boîte (hauteur X largeur X profondeur) (cm)	16,5X11,5X7,5 (40 g) - 22X18X9 (80 g) - 22X29X11 (180 g) - 28,5X19,5X14 (500 g)
Poids de la boîte - kg	0,70 kg (40 g) - 2,38 kg (80 g) - 4,13 kg (180 g) - 4,78 kg (500 g)

INFORMATION PALETTE

Dimensions de la palette (Hauteur X profondeur X largeur) (cm) - (hauteur X profondeur X largeur) (cm)	80X120X112.5 (40 g) - 80X120X117 (80 g) - 80X120X110 (180 g) - 80X120X112 (500 g)
Boîtes par couche - n.	55 (40 g) - 20 (80 g) - 12 (180 g) - 16 (500 g)
Couche par palette - n.	15 (40 g) - 13 (80 g) - 10 (180 g) - 8 (500 g)
Poids de la palette - Kg	577,5 (40 g) - 619 (80 g) - 495 (180 g) - 535 (500 g)

NOTE TECNICHE

Les matériaux utilisés pour les emballages qui sont en contact avec la matière première sont fabriqués avec des matériaux adaptés au contact alimentaire.	
Certification qualité de l'entreprise	ISO 9001 :2015 - Organisme de certification DNV-GL / DNV-GL
	Certification biologique - Organisme de certification ICEA
	Norme de sécurité alimentaire : HACCP (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques)
La durée de conservation et le lot sont indiqués sur l'étiquette	
À consommer de préférence avant : GG/MM/AAAA	Lot : xxxxx
Méthodes de stockage	Conservé dans un endroit frais et sec, à l'abri des sources de lumière et de chaleur. Après ouverture : Conserver au réfrigérateur à une température inférieure à 4 °C et consommer dans les 30 jours.
Durée de conservation	24 mois à compter de l'emballage
Emballé par	Sapori di Bosco Molisani Srl c.da Monteverde snc, 86019 Vinchiaturo (CB)

Rev. 00, partie 11/03/2019

Copie conforme à l'original, valable même s'il n'est pas signé.

Sapori di Bosco Molisani Srl
 Direzione Tecnica / Direction Technique