



TRUFA NEGRA ENTERA

Código: TRUNENT
Nº edición: 1.0
Fecha: 25/05/2021

Nombre del producto

Trufa Negra entera Vegafría.

Ingredientes

Trufa negra de la variedad *Tuber Melanosporum*.

Producto 100% natural, sin conservantes ni colorantes.

Origen materia prima

España.

Características nutricionales (por cada 100g.)

Valor energético	393 kJ / 94 kCal
Grasas	0.5 g.
	Grasas saturadas 0 g.
Hidratos de carbono	13 g.
	Azúcares 0 g.
Proteínas	9 g.
Fibra alimentaria	16.5 g.
Sal	0.05 g.

Características biológicas

Producto exento de microorganismos por encima de los límites establecidos en la legislación.

Características físico - químicas

Tierra y otras materias extrañas

6%

Características organolépticas

Color: El color exterior es marrón – negruzco, oscuro. Textura con prominencias pequeñas y estrías, así como surcos. Textura firme y carnosa. Carne color marrón claro con venas, este color se oscurece al madurar. Su aroma y sabor es suave y muy característico.

Información sobre alérgenos

ALÉRGENO	SÍ	NO	ALÉRGENO	SÍ	NO
Cereales que contengan gluten y derivados		X	Crustáceos y productos derivados		X
Huevos y productos derivados		X	Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		x	Soja y productos a base de soja		X
Leche y derivados		x	Frutos de cáscara y productos derivados		X
Apio y productos derivados		X	Mostaza y productos derivados		X
Dióxido de azufre y sulfitos		X	Altramuces y productos derivados		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X	Otros		X



TRUFA NEGRA ENTERA

Código: TRUNENT
Nº edición: 1.0
Fecha: 25/05/2021

Información sobre organismos genéticamente modificados.

Organismos genéticamente modificados (OGM): No proviene de OGM.

Embalaje

Invasada al vacío con papel secante.

Etiquetado del producto.

Reúne los siguientes elementos comunes:

- Nombre del producto
- Ingredientes.
- Origen del producto.
- Peso neto e información nutricional.
- La fecha de consumo preferente.
- Número de lote
- Información sobre alérgenos.
- Condiciones de conservación y utilización.
- Datos de la empresa.

Fecha de consumo preferente

15 días.

Condiciones de almacenamiento y conservación.

El producto envasado se almacenará refrigerado entre 2 y 6°C. Conservado al vacío.

Una vez abierto se debe mantener en frío y utilizarse lo antes posible.

Uso previsto.

Se suele emplear principalmente en restauración.

Población de destino.

Se destina a toda la población para alimentación y cocina.