



**TARTUFO CONGELADO NEGRO
SCORZONE 500 gr**

Código de producto:	PCTACOSCO5
Ingredientes:	Trufa negra estival
Tratamiento efectuado:	Lavado automático, selección manual y control visual, envasado al vacío, congelación
Embalajes/ envases:	Bolsitas al vacío de 500 gr, embalaje en cajas de 10 kg
Fecha de Caducidad:	Fecha de caducidad indicada en el envase.
Conservación:	Almacén (-20º)/Transporte -18ºC/ En el congelador (****) o (**) conservar a menos 18º; (**) -12º un mes, (*) -6ºC una semana, en el compartimento del hielo: 3 días. Una vez descongelado el producto no debe volverse a congelar y debe consumirse en el plazo de 24 horas, previa cocción-
Instrucciones de uso :	para mantener intacto el sentido del olfato es preferible su uso en crudo para complementar los platos.

Microbiológicas y físico-química: Conforme a la normativa aplicable

Información nutricional por 100 g / 100 ml:

Parámetro	Valor medio	Unidad de medida
Valor energético	59	KJ
Valor energético	4,9	Kcal
Proteínas	4,8	g/100g
Hidratos de Carbono	4,8	g/100g
Grasas	0,6	g/100g

Alérgenos:

Valor	Presente/ ausente
Cacahuates y productos a base de cacahuetes	ausente
Frutos secos y productos derivados	ausente
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	ausente
Crostáceos y productos a base de crustáceos	ausente
Huevos o productos a base de huevos	ausente
Pescados y productos a base de pescados	ausente
Soja y productos a base de soja	ausente
Leche y productos a base de leche (incluida la lactosa)	ausente
Apio y productos a base de apio	ausente
Mostaza y productos que contienen mostaza	ausente
Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo	ausente
Moluscos y productos a base de moluscos	ausente
Altramuces y productos a base de altramuces	ausente
Anhídrido sulfúrico y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg o 10 mg / l expresados como SO ₂	ausente

OGM:

El producto no contiene organismos modificados genéticamente (Reg. N ° 258/97)

Conformidad envase primario: El envase primario se ajusta a la Reg. CE Nº 1935-04 para el contacto con alimentos.