



FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Perlas de trufa negra

CODIGO DEL PRODUCTO: C10

PROCESO DE FABRICACIÓN

Producto elaborado a partir de jugo de trufa melanosporum y otros ingredientes, micronizado y sometidos a pasteurización, envasado automático, cierre hermético.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Producto formado por bolitas de unos 2 mm, de textura cremosa y coloración brillante. Desarrollado a partir de jugo de trufa melanosporum, lo que le otorga su exquisito sabor e intenso aroma con un toque elitista ideal para combinar y aderezar todo tipo de platos.



PARÁMETRO / NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO
Color Análisis organoléptico	Característico
Olor Análisis organoléptico	Característico
Sabor Análisis organoléptico	Correcto
Aspecto Análisis organoléptico	Característico
Aroma Análisis organoléptico	Característico
Textura Análisis organoléptico	Característico

COMPOSICIÓN CUALITATIVA	
Jugo de trufa <i>Tuber melanosporum</i> 50%	Tinta de sepia
Agua	Acidulante ácido cítrico
Almidón de patata	Especias
Sal	Zumo de limón
Aroma natural de trufa	Estabilizante goma xantana
Estabilizante alginato sódico	Espesante goma guar

PARAMETROS ANALÍTICOS

PARÁMETRO	CANTIDAD 100 G
Valor calórico/ energía	149 KJ/35 kcal
Grasas	0.8g
De las cuales ácidos grasos saturados	0.1g
Hidratos de carbono	5.3g
De los cuales azúcares	<0.05g
Fibra alimentaria	1.6g
Proteínas	1.7g
Sal	1.74g
Humedad	89.5g
Cenizas totales	2.7 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO / METODOLOGÍA	NIVEL DE REFERENCIA	REFERENCIA
Sodio	< 2 g/100 g	
PH/acidez MET-FQ-pH	5 un.	
Plomo MET-FP-ICP-MS	< 0.3 mg/Kg	Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión
Listeria monocytogenes PEA 07	Ausencia /25g	R.D.3484/2000(BOE 12/01/01)
Salmonella-Shifella PEA 06	Ausencia/25 g	R.D.3484/2000(BOE 12/01/01)
Staphylococcus Coagulasa + PEA 05	< 1 x 10 ² ufc/g	R.D.3484/2000(BOE 12/01/01)
Recuento E.coli-β-D glucuronidasa positivo PEA 02	Ausencia/g	R.D.3484/2000(BOE 12/01/01)
Rcto. Coliformes totales PEA 02	< 1 x 10 ² ufc/g	R.D.3484/2000(BOE 12/01/01)
Rcto. Aerobios Mesófilos PEA 01	< 1 x 10 ⁵ ufc/gr	R.D.3484/2000(BOE 12/01/01)

CONSUMO PREFERENTE

16 meses desde la fecha de envasado. Una vez abierto consumir en 20 días

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

Tarros de cristal. Conservar en refrigeración. No congelar

ALÉRGENOS

Contiene moluscos (tinta de sepia)

USO ESPERADO

Condimento dirigido tanto a cliente final como a canal horeca con el objetivo de aportar sabor y aroma a trufa. Ideal para huevos, risottos, pastas, canapés, salsas, etc. Dosis recomendada: una cucharadita de café (aprox.entre 5g y 10g) por persona.

EMBALAJE

Cajas de cartón de 12 unidades, para formatos de 50g

Cajas de cartón de 6 unidades para formatos de 200g

Cajas de cartón de 4 unidades para formatos de 350g

LEGISLACIÓN

- LIBRE DE OGM (Organismos Modificados Genéticamente)
- Conforme a La norma de etiquetado según Reglamento 1169/2011
- Los productos elaborados siguen las normas de trazabilidad según Reglamento 178/2002
- Fabricado en un establecimiento registrado según Reglamento 852/04/CE
- El producto es conforme al Reglamento 1881/06/CE y sucesivos relativo a contaminantes químicos y al Reglamento 737/90/CE relativo a la radioactividad
- De conformidad con el Reglamento (UE) 2018/73 de la Comisión, de 16 de enero de 2018, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos"
- El producto no contiene y no proviene de organismos modificados genéticamente, según el Reglamento Europeo 18/03, 1830. Ninguna declaración requerida
- Los materiales utilizados para la fabricación y/o manipulación de este producto, cumplen con todos los requisitos relativos a las sustancias permitidas para la fabricación de materiales destinados a estar en contacto con alimentos. RD 118/2003 y RD 1262/2005, directivas ce 2088/72, 2004/1 y 2005/79 y Reglamentos CE 1935/20047 Y 2023/2006
- De conformidad con REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

- RD 142/2002 por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización y modificaciones posteriores: RD 257/2004, RD 2196/2004 y 1118/2007
- RD 2001/1995 por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización y modificaciones posteriores: RD 485/2001
- RD 1334/1999 por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y modificaciones posteriores: RD 36/2008
- REGLAMENTO (UE) N 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor