



FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION

Mise à jour: 27/03/25
Last update: 27/03/25

Version: c

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE À LA TRUFFE NOIRE / BLACK TRUFFLE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

CONDITIONNEMENTS: Bouteilles 250 ml

PACKAGING: Glass bottle 250 ml



COMPOSITION & DDM

Dénomination légale : Préparation d'huile d'olive extra vierge aromatisée à la truffe noire

Déclaration ingrédients : 99,8% Huile d'olive extra vierge, 0.1% Arôme de truffe blanche, 0.1% Truffe de Chine déshydratée (*Tuber indicum*)

DDM : 24 mois

UTILISATION ET CONSERVATION

Mode d'emploi : L'huile d'olive à l'arôme de truffe accompagnera idéalement vos salades, risotto, pâtes et la plupart de vos plats

Conditions conservation et de stockage conseillée : A température ambiante dans un local sec, aéré, tempéré et à l'abri de la lumière.

TRACABILITÉ

Numéro de lot : 23XXXXXXX (23 : année en cours ; XXXXXXX : 8 chiffres)

Maison Borde peut parfois faire appel à des sous-traitants pour des opérations spécifiques telles que la granulation, le stockage, la débactérisation, des process spécifiques, etc. Pour tout renseignement à ce propos, merci de contacter votre interlocuteur commercial ou le service qualité.

COMPOSITION AND SHELF LIFE

Legal name: Preparation of extra virgin olive oil flavored with black truffle

Ingredients: 99.8% Extra virgin olive oil, 0.1% Dehydrated black truffle (*Tuber indicum*), 0.1% Black truffle aroma

Shelf life: 24 months

USE AND PRESERVATION

Instructions for use: This infused olive oil will add a flavourful and special touch to your salads, risotto, pasta and almost any dishes

Conservation and recommended storage conditions: At ambient temperature, in a dried, airy, tempered room and protected from light.

TRACEABILITY

Batch number: 23XXXXXXX (23 = number of the year; XXXXXXX = 8 numbers)

Maison Borde may sometimes use subcontractors for specific operations such as granulation, storage, debacterization, specific processes, etc. For further information, please contact your sales representative or the quality department.



FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION

Mise à jour: 27/03/25
Last update: 27/03/25

Version: c

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100G

Energie ; Energy	3382 kJ – 822 kcal
Matières grasses ; Fat	91.4 g
Dont acides gras saturés ; of which saturated	14.4 g
Glucides ; Carbohydrates	0 g
Dont sucres ; of which sugar	0 g
Fibres alimentaires ; Fibers	0 g
Protéines ; Protein	0 g
Sel ; Salt	0 g

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Jaune à vert translucide

Odeur : Normale, absence d'odeur étrangère

Saveur : Franche et normale, pas de saveur étrangère

Aspect : Huile d'olive claire aromatisée à la truffe noire avec un morceau de truffe dans la bouteille.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color: Typical of olive oil, yellow to light green

Smell: Normal, no unusual smell

Taste: Normal, no unusual taste.

Look: Black truffle-flavored light olive oil with a piece of truffle in the bottle.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

OGM : Absence d'OGM conformément aux Règlements EU 503/2013, CE n°1829 et 1830/2003

Allergènes : Absence d'allergènes conformément au Règlement CE n°1169/2011.

Ionisation : Absence de produits ionisés conformément au Décret 2001/1097 et à la directive 1999/2/CE

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

GMO: Free from GMO according to Regulations EU 503/2013, CE n°1829 and 1830/2003

Allergens: Free from allergens according to Regulation CE n°1169/2011.

Ionization: Free from ionized products according to Decree 2001/1097 and directive 1999/2/CE

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

E. coli (Critère indicatif) Cible : <10 ; Tolérance : <100

Salmonelle (Critère impératif) : Cible : Absence dans 25g ;
Tolérance : Absence dans 25g

Listeria monocytogenes (Critère impératif) : Absence dans 25g ; Tolérance : Absence dans 25g

MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS

E. coli (Indicative data) : Target : <10 ; Tolerance : <100

Salmonella (Imperative data): Target: Negative in 25g;
Tolerance: Negative in 25g

Listeria monocytogenes (Imperative data): Target: Negative in 25g;
Tolerance: Negative in 25g



FICHE LOGISTIQUE /
LOGISTIC SPECIFICATION

Mise à jour: 27/03/25
Last update: 27/03/25

Version: c

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE À LA TRUFFE NOIRE / BLACK TRUFFLE EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

CONDITIONNEMENTS : Bouteilles 250 ml

PACKAGING: Glass bottle 250 ml

EMBALLAGE PRIMAIRE / PRIMARY PACKAGING

Conditionnement Packaging	Type Type	Fermeture Closing	Dimensions Dimensions			Poids brut Gross weight
Bouteilles 250 ml Glass bottle of 250 ml	Bouteille en verre Glass jar	Bouchon plastique vissé Twist Off cap	H: 225 mm	D: 50 mm	V: 250 ml	483 g

EMBALLAGE SECONDAIRE / SECONDARY PACKAGING

Conditionnement Packaging	Unités par carton Units per case	Dimensions Dimensions			Poids brut Gross weight
Bouteilles 250 ml - Glass bottle of 250 ml	6	L: 175 mm	l: 117 mm	H: 240 mm	3.1 kg

PALETTISATION / PALLETIZATION

Conditionnement Packaging	Cartons/ Packs par rangée Cases/Packs per layer	Rangées/ palette Layers / pallet	Cartons/Packs par palette Cases/Packs per pallet	Unités par palette Units per pallet	Dimensions de la palette Dimensions of the pallet			Poids Brut par palette Gross weight per pallet
Bouteilles 250 ml Glass bottle of 250 ml	47	5	235	1410	L: 120 cm	l: 80 cm	H: 137 cm	747 kg