

TARTUFATA / TARTUFATA

CONDITIONNEMENTS: Pots 16.7 cl – Doypacks 750 g*

PACKAGING: Jars 16.7 cl - Doypacks 750 g*



COMPOSITION & DDM

Dénomination légale : Sauce aromatisée à la truffe

Dénomination commerciale : Tartufata

Déclaration ingrédients : Champignons de Paris 54%, Huile de tournesol, eau, Trompettes 7%, arôme de truffe noire, truffes (tuber aestivum) 2.1%, oignons, sel, fibre de lin, sucre, poivre.

Origine : Produit conditionné en France à partir de matières premières ne provenant pas de France

DDM : 48 mois ***DDM Alupacks :** 36 mois

UTILISATION ET CONSERVATION

Mode d'emploi : Ce produit est prêt à l'emploi. Vous pouvez l'utiliser directement dans vos préparations.

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

Condition de conservation : Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 7 jours.

TRACABILITÉ

Numéro de lot : G XXXXX YYY BB (G = Année en cours ; XXXXX = Numéro d'ordre de fabrication ; YYY = jour calendaire de stérilisation ; BB = identification de l'autoclave)

Numéro de lot Alupacks : G XXXXX

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: Aromatized truffle sauce

Commercial name: Tartufata

Ingredients: White mushrooms 54%, Sunflower oil, water, trumpets 7%, black truffle flavour, truffles (tuber aestivum) 2.1%, onions, salt, flax fibre, sugar, pepper.

Origin: Product packed in France with raw materials not from France

Shelf life: 48 months ***Shelf life Alupacks:** 36 months

USE AND PRESERVATION

Instructions for use: This product is ready to use. Mix directly in your preparations

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

Conservation condition: After opening, store in refrigerator and consume within 7 days.

TRACEABILITY

Batch number: G XXXXX YYY BB (G = letter of the year; XXXXX = Production number; YYY = calendar day of sterilization; BB = sterilizer identification)

Batch number Alupacks: G XXXXX

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: 05/06/25
Last update: 05/06/25

Version: d

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100G

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100G

Energie ; Energy	872 kJ - 212 kcal
Matières grasses ; Fat	21 g
Dont acides gras saturés ; of which saturated	1.6 g
Glucides ; Carbohydrates	3.5 g
Dont sucres ; of which sugar	0.7 g
Fibres alimentaires ; Fibers	2.30 g
Protéines ; Protein	< 0.99 g
Sel ; Salt	1.2 g

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Marron clair avec des morceaux de champignons noirs

Odeur : Odeur normale, absence d'odeur étrangère

Saveur : Franche et normale, pas de saveur étrangère

Aspect : Sauce de champignons et de truffes d'été

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Corps étrangers minéraux : Absence

Corps étrangers végétaux : Absence

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

Métaux lourds : conformément aux Règlements EU 2023/915, EU 2023/1510, EU 2018/73 et ses révisions pour les matières premières champignons

Pesticides : Conforme au Règlement EU 396/2005 pour les matières premières champignons

Radioactivité : Césium 137 < 600 Bq/kg conformément au Règlement CE 2020/1158

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Absence de germes car le produit est stérilisé. Conforme à la norme de stabilité des conserves AFNOR V08-408

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color: Beige to brown with black pieces of mushrooms

Smell: Normal, no unusual smell

Taste: Normal, no unusual taste

Look: Mushroom and summer truffles sauce

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Inorganic foreign bodies: Absence

Organic foreign bodies: Absence

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

Heavy metals: according to Regulations EU 2023/915, EU 2023/1510, EU 2018/73 and its revisions for the raw mushroom materials

Pesticides: In accordance with Regulation EU 396/2005 for the raw mushroom materials

Radioactivity: Caesium 137 < 600 Bq/kg according to Regulation CE 2020/1158

MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS

Absence of germs because the product is sterilized in accordance with the Standard AFNOR V08-408 on cans stability

Maison Borde, Expert en champignons sauvages depuis 1920

BORDE SAS - Les Gardelles - BP 4 - 43170 Saugues - France / Tél : 04 71 77 70 70

Email : contact@borde.fr / Site internet : www.borde.fr

SAS au capital de 200 000 € - RCS Le Puy B 788 267 292 - N° TVA FR 88 788 267 292 - Code NAF = APE 1039 A



FICHE LOGISTIQUE / LOGISTIC SPECIFICATION

Mise à jour: 05/06/25
Last Update: 05/06/25

Version: d

TARTUFATA / TARTUFATA

CONDITIONNEMENTS : Pots 16.7 cl - Doypacks 750 g

PACKAGING: Jars 16.7 cl - Doypacks 750 g

EMBALLAGE PRIMAIRE / PRIMARY PACKAGING

Conditionnement Packaging	Type Type	Fermeture Closing	Dimensions Dimensions			Poids net total Total net weight	Poids brut Gross weight
Pots 16.7 cl Jars 16.7 cl	Pot en verre Glass jar	Capsule métal Twist Off cap	H: 73 mm	D: 70 mm	/	130 g	178 g
Doypack 750 g	Sachet sous vide stérilisable aluminisé Sterilizable aluminized vacuum doypack	Soudure et Bouchon refermable Heat sealing and screw top	L: 245 mm	l:160 mm	e: 45 mm	750 g	768 g

EMBALLAGE SECONDAIRE / SECONDARY PACKAGING

Conditionnement Packaging	Unités par carton Units per case	Dimensions Dimensions			Poids brut Gross weight
Pots 16.7 cl - Jars 16.7 cl	12	L: 285 mm	l: 206 mm	H: 90 mm	2.3 kg
Doypack 750 g	8	L: 280 mm	l: 215 mm	H: 240 mm	6.3 kg

Maison Borde, Expert en champignons sauvages depuis 1920

BORDE SAS - Les Gardelles - BP 4 - 43170 Saugues - France / Tél : 04 71 77 70 70

Email : contact@borde.fr / Site internet : www.borde.fr

SAS au capital de 200 000 € - RCS Le Puy B 788 267 292 - N° TVA FR 88 788 267 292 - Code NAF = APE 1039 A



FICHE LOGISTIQUE / LOGISTIC SPECIFICATION

Mise à jour: 05/06/25
Last Update: 05/06/25

Version: d

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
Pots 16.7 cl Jars 16.7 cl	14	9	126	1512	L: 120 cm	l: 80 cm	H: 81 cm	315 kg
Doypack 750 g	14	5	70	560	L: 120 cm	l: 80 cm	H: 135 cm	465 kg

Maison Borde, Expert en champignons sauvages depuis 1920

BORDE SAS – Les Gardelles – BP 4 – 43170 Saugues – France / Tél : 04 71 77 70 70

Email : contact@borde.fr / Site internet : www.borde.fr

SAS au capital de 200 000 € - RCS Le Puy B 788 267 292 - N° TVA FR 88 788 267 292 - Code NAF = APE 1039 A