



FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION

Mise à jour: 29/11/24
Last update: 29/11/24

Version: a

PELURES DE TRUFFES EN CONSERVE / PRESERVED TRUFFLES PEELINGS

CONDITIONNEMENTS: Boîtes 1/2

PACKAGING: Cans 1/2



COMPOSITION & DDM

Dénomination légale : Truffes d'Asie

Déclaration ingrédients : 100% Truffes d'Asie (Tuber indicum), jus de truffes d'Asie, sel

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

DDM : 48 mois

UTILISATION ET CONSERVATION

Mode d'emploi : Rincer, égoutter et utiliser comme des champignons frais ou ajouter directement à vos préparations.

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

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

TRACABILITÉ

Numéro de lot : G XXXXX (G = Année en cours ; XXXXX = Numéro d'ordre de fabrication)

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

COMPOSITION AND SHELF LIFE

Legal name: Asia Truffles

Ingredients: 100% Truffles (Tuber indicum), truffles juice, salt

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

Shelf life: 48 months

USE AND PRESERVATION

Instructions for use: Rinse, drain and use as fresh mushrooms or add directly to 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 (G = letter of the year; XXXXX = Fabrication number)

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.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100G

Energie ; Energy	143 kJ - 34 kcal
Matières grasses ; Fat	0.7 g
Dont acides gras saturés ; of which saturated 0.3	0.3 g
Glucides ; Carbohydrates	<0.5 g
Dont sucres ; of which sugar	<0.5 g
Fibres alimentaires ; Fibers	8.0 g
Protéines ; Protein	2.9 g
Sel ; Salt	0.90 g

NUTRITIONAL VALUES FOR 100G

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 153 E – APE 1039 A



FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION

Mise à jour: 29/11/24
Last update: 29/11/24

Version: a

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Spécifique de la variété, gris marron à noire

Odeur : Odeur normale, absence d'odeur étrangère

Saveur : Franche et normale, pouvant être légèrement salée, pas de saveur étrangère

Aspect : Pelures de truffes dans un jus de truffe

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Corps étrangers minéraux : < 0.8% en masse conformément à la décision n°94 du CTCPA

Corps étrangers végétaux : < 0.8% en masse conformément à la décision n°94 du CTCPA

Brisures (= débris < 5mm) : < 3% en masse conformément à la décision n°94 du CTCPA

Possible passage ou présence de vers morts conformément à la décision n°94 du CTCPA

Détection de métaux* : Bocaux : 2.2mm ferreux, 2.8mm non ferreux, 4mm inox

**Excepté pour les champignons au vinaigre et les productions réalisées à la main*

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 :

Cadmium : <0.5 mg/kg - Plomb : <0.8 mg/kg - Mercure : <0.5 mg/kg

Pesticides : Conforme au Règlement EU 396/2005

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: Typical of variety, from dark grey to black

Smell: Normal, no unusual smell

Taste: Normal, no unusual taste. It can be lightly salty

Look: Truffle peelings in truffles juice

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Inorganic foreign bodies: < 0.8% in weight according to the decision n°94 of the CTCPA

Organic foreign bodies: < 0.8% in weight according to the decision n°94 of the CTCPA

Breaks <5mm: < 3% in weight according to the decision n°94 of the CTCPA

Possible passage or presence of dead worms according to the decision n°94 of the CTCPA

Metal detection*: Jars: 2.2 mm ferrous, 2.8 mm non-ferrous, 4 mm stainless steel

**Except for pickled mushrooms and hand-made products*

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:

Cadmium: <0.5 mg/kg-Lead: <0.8 mg/kg-Mercury: < 0.5 mg/kg

Pesticides: In accordance with Regulation EU 396/2005

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



FICHE LOGISTIQUE /
LOGISTIC SPECIFICATION

Mise à jour: 29/11/24
Last update: 29/11/24

Version: a

PELURES DE TRUFFES EN CONSERVE / PRESERVED TRUFFLES PEELINGS

CONDITIONNEMENTS : Boîtes 1/2

PACKAGING: Cans 1/2

EMBALLAGE PRIMAIRE / PRIMARY PACKAGING

Conditionnement Packaging	Type Type	Fermeture Closing	Dimensions Dimensions			Poids net égoutté Drained Net Weight	Poids net total Total net weight	Poids brut Gross weight
Boîtes 1/2 Cans 1/2	Boîte métal moulurée Steel can molded	Couvercle serti ouverture facile Setting cap easy open	H: 109 mm	D: 73 mm	V: 425 mL	200 g	300 g	352 g

EMBALLAGE SECONDAIRE / SECONDARY PACKAGING

Conditionnement Packaging	Unités par carton Units per case	Dimensions Dimensions			Poids brut Gross weight
Boîtes 1/2 - Cans 1/2	12	L: 300 mm	l: 225 mm	H: 110 mm	4.3 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
Boîtes 1/2 Cans 1/2	12	10	120	1440	L: 120 cm	l: 80 cm	H: 125 cm	538 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 153 E - APE 1039 A