



Tartufi e specialità alimentari

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODUCT DATA SHEET

IT / EN

REV. 02

DATA/DATE: 08.09.2020

PAGINA/PAGE: 1 DI / OF 3

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADE NAME	Salsa al tartufo bianco	2. DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME	Salsa al tartufo bianco
	White truffle sauce		Sauce with white truffle

3. FORMATI E CODICE ARTICOLO / SIZE AND ITEM CODE	FOTO / IMAGE	FORMATO / SIZE (G)	CODICE ARTICOLO / ITEM CODE	CODICE EAN / BAR CODE	CODICE NC / NC CODE	CODICE FDA / FDA CODE	CODICE HS / HS CODE
			180	0961	8017605009613		
		800	0642	8017605006421			

4. PRODUTTORE / MANUFACTURER	T&C srl IT 61041 Acqualagna (PU) - via Pole 26/A Registrazione sanitaria (Reg. UE 853/04): IT 11 032 CE	5. LINEA / MARCHIO LINE/BRAND	Tentazioni
	T&C srl IT 61041 Acqualagna (PU) - via Pole 26/A Sanitary number (Reg. EU 853/04): IT 11 032 CE		T&C

6. INGREDIENTI / INGREDIENTS	Ingredienti: acqua, burro , farina di frumento , formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianco (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 2%, sale marino, estratto di lievito, proteine vegetali, ortaggi in proporzione variabile (carota, cipolla, sedano disidratati), tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii Vitt.</i>), olio extra vergine di oliva, spezie, aromi naturali, aromi, acidificante: acido citrico.
	Ingredients: water, butter , wheat flour, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), white truffle (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 2%, sea salt, yeast extract, plant proteins, vegetables in different proportions (carrot, onion, celery dehydrated), "bianchetto" truffle (<i>Tuber borchii Vitt.</i>), extra virgin olive oil, spices, natural flavour, flavourings, acid: citric acid.

7. ORIGINE / ORIGIN	Origine del tartufo bianco: ITALIA
	White truffle origin: ITALY

8. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION	Dichiarazione Nutrizionale / Nutrition Declaration per 100 g			
	Energia / Energy	731		
	177			
Grassi / Fat	15.7			
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	10.5			
Carboidrati / Carbohydrate	4.5			
- di cui zuccheri / of which sugars	0.0			
Fibre / Fibre	1.5			
Proteine / Protein	3.6			
Sale /Salt	1.43			

9. ALLERGENI / ALLERGENS	ALLERGENE/ALLERGENS	CONTIENE/ CONTAINS	PUÒ CONTENERE / MAY CONTAINS	ALLERGENE/ALLERGENS	CONTIENE/ CONTAINS	PUÒ CONTENERE / MAY CONTAINS
		Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and products thereof	X		Frutta a guscio e derivati/ Nuts and products thereof	
	Crostacei e derivati/ Crustaceans and products thereof			Sedano e derivati/Celery and products thereof	X	
	Uova e derivati/ Eggs and products thereof			Senape e derivati/ Mustard and products thereof		
	Pesce e derivati/ Fish and products thereof			Sesamo e derivati/ Sesame and products thereof		

via Pole 26/a • 61041 Acqualagna (PU) • Italy

Tel 0039 0721 799065 • Fax 0039 0721 797259 • e-mail: info@tectartufi.it • web: www.tectartufi.it



Tartufi e specialità alimentari

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PRODUCT DATA SHEET**

IT / EN

REV. 02
DATA/DATE: 08.09.2020
PAGINA/PAGE: 2 DI / OF 3

	Arachide e derivati/ Peanut and products thereof			Solfiti e derivati/ Sulphites and products thereof		
	Soia e derivati/ Soy and products thereof			Lupini e derivati/ Lupins and products thereof		
	Latte e derivati/ Milk and products thereof	x		Molluschi e derivati/ Molluscs and products thereof		

10. CONSERVABILITÀ / SHELF-LIFE	Da consumarsi preferibilmente entro il: 36 mesi dalla data di produzione.
	Best before: 36 months after date of production.

11. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS	Modalità di conservazione: una volta aperto, conservare in frigorifero tra 0 e +4°C e consumare entro qualche giorno.
	Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.

12. MODALITÀ D'USO / EMPLOY	Il prodotto può essere usato tal quale come condimento di crostini, primi piatti, carni bianche, pesce. Si esaltano le loro qualità se vengono scaldati qualche minuto.
	The products are perfect to accompany appetizers, finger food, first dishes, meat and fish. To enhance quality we advise you to warm the product for a few minutes.

13. REQUISITI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL- PHISICS REQUIREMENTS	pH: > 4.5
	Aw: > 0.94

14. REQUISITI DI SICUREZZA / FOOD SAFETY REQUIREMENTS	<p>Requisiti microbiologici: prodotto commercialmente sterile.</p> <p>Residui fitosanitari: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 396/05 e succ.</p> <p>Metalli pesanti: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 1881/06 e succ.</p> <p>Micotossine: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 1881/06 e succ.</p> <p>Contaminanti ambientali: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 1881/06 e succ.</p> <p>Radioattività: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 737/90 e succ.</p> <p>OGM: il prodotto non contiene ingredienti OGM o derivati da OGM ai sensi del Regolamento UE 1829/03 e succ.</p> <p>Radiazioni ionizzanti: il prodotto e gli ingredienti impiegati non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti.</p>
	<p>Microbiological requirements: commercially sterilized product.</p> <p>Phyosanitary residues: use of ingredients compliant with EU Regulation 396/05 and subsequent.</p> <p>Heavy metals: use of ingredients compliant with EU Regulation 1881/06 and subsequent.</p> <p>Mycotoxins: use of ingredients compliant with EU Regulation 1881/06 and subsequent.</p> <p>Environmental contaminants: use of ingredients compliant with EU Regulation 1881/06 and subsequent.</p> <p>Radioactivity: use of ingredients compliant with EU Regulation 737/90 and subsequent.</p> <p>GMO: the product does not contain GMO ingredients or derivatives from GMO in according to EU Regulation 1829/03 and succ.</p> <p>Ionizing radiation: the product and the ingredients used have not been treated with ionizing radiation.</p>

15. PROCESSO PRODUZIONE / PRODUCTION PROCESS	Approvvigionamento materie prime, verifica conformità, preparazione ricetta, confezionamento, metal detector, trattamento termico equivalente alla sterilizzazione ($F_0 \geq 6$), etichettatura, imballaggio, spedizione.
	Raw material procurement, conformity verification, recipe preparation, packaging, metal detector, heat treatment equivalent to sterilization ($F_0 \geq 6$), labeling, packaging, shipping.

16. DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA								
FORMATO/ SIZE (G)	CONTENITORE/ CONTAINER	DIMENSIONE CONTENITORE/ CONTAINER SIZE (H X D) MM	PESO LORDO (G)/GROSS WEIGHT	UNITÀ DI VENDITA/ SALES UNIT	DIMENSIONI UNITÀ DI VENDITA E PESO LORDO (KG)/ SIZE AND GROSS WEIGHT OF SALES UNIT (KG)	IMBALLAGGIO / PACKAGING	DIMENSIONI IMBALLAGGIO E PESO LORDO (KG)/ SIZE AND GROSS WEIGHT OF PACKAGING (KG)	PALLETIZZAZIONE (PZ X STRATO E STRATI) (H X L X P) PESO LORDO (KG)/ PALLETIZATION (PCS PER LAYER AND # OF LAYERS)



Tartufi e specialità alimentari

SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET

IT / EN

REV. 02

DATA/DATE: 08.09.2020

PAGINA/PAGE: 3 DI / OF 3

							(H X L X W) GROSS WEIGHT(KG)
180	VETRO				48 PZ	29x42x29H 22 KG	1920 PZ/5 STRATI 120x80x160H 893 KG
800	LATTA				6 PZ	22.5x33.5x17.5H 6 KG	528 PZ/8 STRATI 120x80x155H 528 KG

17. AVVERTENZA	La T & C srl si riserva di apportare modifiche alla formulazione del prodotto e/o al processo di produzione senza alcun preavviso. Pertanto, al fine di evitare disguidi e incomprensioni, preghiamo i sigg. clienti di richiedere le schede tecniche aggiornate del prodotto prima dell'ordine.
	T & C srl reserves the right to make changes to the product formulation and / or production process without prior notice. Therefore, in order to avoid inconvenience and misunderstandings, we ask customers to request the updated product data sheets before ordering.