



Tartufi e specialità alimentari

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MOD 07 02 01

REV.: 01

DATA: 09/09/2015

PAGINA 1 DI 1

**TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA**
Summer truffle whole in brine

Net Wt 3,53 oz (100 g.)

Codice articolo / Item code	0403
Codice a barre / Ean code	8 017605 00403 8
Cod. Nomenclatura /Tarif No.	2003.90.10
Bollino CEE / CEE Autorization	IT 11/032 CE

1. IMBALLAGGI / PACKAGING:

Vaso / JAR		CONF.VENDITA / CASE		CARTONE IMBALLO / Packaging carton		PALLET	
Peso netto <i>Net weight:</i>	g. 100	Peso netto <i>Net weight:</i>	g. 0,600	N.vasi per cartone <i>Jars/ Carton:</i>	36	N. vasi per pallet <i>Jars per pallet:</i>	1980
Peso lordo <i>Gros weight:</i>	g. 270	Peso lordo <i>Gros weight:</i>	g. 1,600	Conf.-cartone <i>Cases-case:</i>	6 x 6	Cartoni per pallet <i>Cartons /pallet:</i>	55
Diam. vaso <i>Jar diam.:</i>	8,5 cm.	Larghezza <i>Case width:</i>	22 cm.	Peso netto <i>Net weight:</i>	Kg. 3.600	Peso netto <i>Net weight:</i>	Kg. 198
Altezza vaso <i>Jar height:</i>	6,5 cm.	Lunghezza <i>Case length:</i>	14 cm.	Peso lordo <i>Gros Weight:</i>	Kg. 9	Peso lordo <i>Gros weight:</i>	Kg. 505
		Altezza <i>Height:</i>	6,5 cm.	Larghezza <i>Width:</i>	26 cm	n.cartoni - strato <i>Cartons per layer</i>	11
		Vasi per conf. <i>Jars per case:</i>	6	Lunghezza <i>Length:</i>	32 cm	Larghezza <i>Width:</i>	80 cm.
				Altezza <i>Height:</i>	27 cm.	Lunghezza <i>Length:</i>	120 cm.
						Altezza <i>Height:</i>	150 cm.

2. PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHODS:

INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Tartufo estivo (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 85% terza scelta, acqua, sale. <i>Summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 85%, water, salt.</i>	
PROCESSO DI PREPARAZIONE <i>PROCESSING METHOD</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisto e controllo delle materie prime – <i>Purchase and controll of raw matherials</i> - Prima cottura ed aggiunta degli altri ingredienti – <i>First cooking and blending of indredients</i> - Confezionamento in vasi / tubi – <i>Packaging in jars/ tubes</i> - Sterilizzazione e controllo temperatura a mezzo sonda logher - <i>Sterilization and temperature controll by loger</i> - Raffreddamento ed etichettatura – <i>Cooling and labelling.</i> 	
TEMPI CONSERVAZIONE <i>PRESERVATION</i>	48 mesi – temperatura ambiente / <i>months room temperature</i> Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e 4 C° e consumare entro qualche giorno. <i>Once opened keep in the fridge between 0 and 4 C° and use within few days.</i>	
PROCESSO PRODUTTIVO <i>SCHEDULED PROCESS</i>	PRODOTTO STERILIZZATO / <i>STERILIZED PRODUCT:</i>	Fo: ≥ 6



Tartufi e specialità alimentari

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MOD 07 02 01

REV.: 01

DATA: 09/09/2015

PAGINA 2 DI 1

3. VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE G. 20 – NUTRITION FACTS SERVING SIZE G. 20:

APPORTO IN NUTRIENTI		Per 100 gr.
CONTRIBUTION IN NOURISHING /	per 20 gr.	
Energia/ENERGY	Kj 40 Kcal 9,6	Kj 200 Kcal 48
Grassi totali / TOTAL FATS	0.1	0,5
Grassi saturi / SATURATED FATS	0.0	0,0
Carboidrati/CARBOHYDRATES	0.14	0,7
Di cui zuccheri/-SUGARS	0.14	0,7
Proteine/PROTEIN	1.2	6,0
Sale/SALT	0.02	0,10

4. PRESENZA O ASSENZA DI ALLERGENI / PRESENCE OR ABSENCE OF ALLERGENS (Dir. 2003/89/ CE e succ. modif. ed integ.)

	ASSENTE ABSENT	PRESENTE PRESENT
Latte e derivati / <i>Milk and products thereof</i>	X	
Uova e derivati / <i>Eggs and products thereof</i>	X	
Soya e derivati / <i>Soybeans and products thereof</i>	X	
Cereali e prodotti contenenti glutine e derivati / <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	X	
Frutta a guscio e prodotti derivati / <i>Nuts and products thereof</i>	X	
Lupino e derivati / <i>Lupin and products thereof</i>	X	
Pesce e derivati / <i>Fish and products thereof</i>	X	
Molluschi e prodotti derivati / <i>Mollusc and products thereof</i>	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>	X	
Semi di sesamo e derivati / <i>Sesame e products thereof</i>	X	
Anidride solforosa e Solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/l espresso in SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/l expressed in SO₂</i>	X	
Sedano e prodotti di a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>	X	
Arachidi e derivati / <i>Peanut and products thereof</i>	X	
Fave e prodotti derivati / <i>Beans and products thereof</i>	X	
Lupini e prodotti derivati / <i>Lupins and products thereof</i>	X	
Senape e prodotti derivati / <i>Mistardf and products thereof</i>	X	
O.G.M.: Nessuna dichiarazione richiesta. Il prodotto non contiene proteine o DNA geneticamente modificati. La nostra società non utilizza OGM nella sua produzione. / O.G.M.: no declaration needed. This product does not contain genetically modified proteins or DNA. Our company does not use genetically modified organism during manufacture.		
RADIAZIONI IONIZZANTI: Assenti / RADIATION: Absent		
RESIDUI PRESIDI SANITARI /: conforme al Regolamento 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE e succ. SANITARY WASTE PRESIDIA In accordance with Regulation 178/06/CE and/or Regulation 470/09/CE and subsequent amendments		
INFESTANTI E LORO RESIDUI: Assenti / WEEDS AND THEIR RESIDUES: Absent		
RADIOATTIVITA': Conforme al regolamento 737/90/CE e SUCC. / RADIOACTIVITY: In accordance with Regulation 737/90/CE and subsequent amendments.		
CONTAMINATI CHIMICI: Conforme al Regolamento 1881/06/CE e SUCC./ CHEMICAL CONTAMINATED: In accordance with Regulation 1881/06/CE and subsequent amendments.		
DESTINAZIONE D'USO: Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, anche le più vulnerabili, salvo a chi è affetto da allergie / intolleranze causate dagli allergeni contenuti ed indicati nel paragrafo 4.		
DESTINATION OF USE: This product is destined to any consumer categories, including the most vulnerable, save of those who is affected by allergies / intolerances caused by allergens contained and/or indicated in the paragraph 4.		