



Tartufi e specialità alimentari

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

MOD 07 02 01

REV.: 03

DATA: 16/03/2020

PAGINA 1 DI 3

**TARTUFO ESTIVO INTERO CONGELATO 500 g.**
Frozen whole summer truffle 500 g.

Prodotto ad esclusivo uso professionale. Da consumare previa adeguata cottura.
Product for exclusively professional use. Must be consumed after correctly cooking.

Codice articolo / Item code	4058
Codice a barre / Ean code	8017605040586
Cod. Nomenclatura / Tarif No.	0709.59.50
Bollino CEE / CEE Autorization	IT 11/032 CE

- 1. IMBALLAGGI/ PACKAGING:** Scatole di polistirolo ad uso alimentare o cartoni di dimensione variabile in relazione al contenuto/ Polystyrene boxes for food use or cartons of variable size in relation to the content
- 2. UNITA' DI VENDITA / SELL UNIT:** Sacchetti in materiale plastico specifici per alimenti, di peso netto variabile in relazione alle richieste del cliente/ In specific plastic bags for food, of blue color, variable net weight in relation to customer requirements.

BUSTA / ENELOPE	
Peso netto <i>Net weight:</i>	g. 500
Peso lordo <i>Gros weight:</i>	g. 510
Lung. Busta <i>Envelope weight:</i>	35cm
Larg. Busta <i>Length envelope:</i>	25 cm.

CARTONE IMBALLO / PACKAGING CARTON	
N.buste / cartone <i>Envelope / Carton:</i>	25
Peso netto <i>Net Weight:</i>	12,5 Kg.
Peso lordo <i>Gros Weight:</i>	13 Kg.
Larghezza <i>Width:</i>	29 cm
Lunghezza <i>Length:</i>	42 cm
Altezza <i>Height:</i>	9 cm.

**3. PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHODS:**

INGREDIENTI INGREDIENTS	Tartufi estivi (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.). <i>Summer truffles (Tuber aestivum Vitt.).</i>
PROCESSO DI PREPARAZIONE PROCESSING METHOD	<ul style="list-style-type: none"> - Approvvigionamento e controllo delle materie prime - <i>Purchase and controll of raw materials</i> - Pulizia e lavaggio tartufi - <i>Cleaning and washing truffles</i> - Confezionamento in sacchetti di plastica - <i>Packaging in plastic bags</i> - Congelazione in abbattitore – 18 °C e stoccaggio - <i>Freezing in the blast - 18 °C and storage</i> - Etichettatura e etichettatura e imballaggio - <i>Labeling and packaging</i> <p><i>Il processo di produzione del prodotto e' controllato con sistema conformemente al Regolamento 852/2004/CE. The manufacturing process of the product is controlled in a system in accordance with Regulation 852/2004 / EC.</i></p>
TEMPI CONSERVAZIONE PRESERVATION	18 mesi –18 months. <i>Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura -18/-20°. Una volta scongelato, non può essere ricongelato. /The product must be stored at -18 / -20 °. Once defrosted, it can not be frozen again.</i>
CONSERVABILITA'	Se correttamente conservato il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche igieniche, nutrizionali ed organolettiche per il periodo indicato in etichetta. / If properly stored, the product maintains unaltered its hygienic, nutritional and organoleptic for the period indicated on the label.

4. VALORI NUTRIZIONALI G. 100 / NUTRITION DECLARATION PER G. 100:

APPORTO IN NUTRIENTI				
<i>CONTRIBUTION IN NOUTRISHING / per 100 g.</i>				
Energia		kJ	200	kcal 48
Grassi		g	0,5	
di cui acidi grassi saturi		g	0,1	
Carboidrati		g	0,7	
di cui zuccheri		g	0,7	
Fibre		g	8,4	
Proteine		g	6,0	
Sale (*)		g	0,14	

(*) il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente nel tartufo

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

5 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 derivatives			Frutta a guscio e derivati/ Nuts and derivatives		
Crostacei e derivati/ Crustaceans and derivatives			Sedano e derivati/Celery and derivatives			
Uova e derivati/ Eggs and derivatives			Senape e derivati/ Mustard and derivatives			
Pesce e derivati/ Fish and derivatives /			Sesamo e derivati/ Sesame and derivatives			
Arachide e derivati/Peanut and derivatives			Solfiti e derivati/ Sulphites and derivatives			
Soia e derivati/ Soy and derivatives			Lupini e derivati/ Lupins and derivatives			
Latte e derivati/ Soy and derivatives			Molluschi e derivati/ Molluscs and derivatives			

6. REQUISITI DI SICUREZZA/ FOOD SAFETY

6 REQUISITI DI SICUREZZA / FOOD SAFETY	Residui fitosanitari: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 396/05 e succ. Metalli pesanti: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 1881/06 e succ. Micotossine: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 1881/06 e succ. Contaminanti ambientali: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 1881/06 e succ. Radioattività: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 737/90 e succ. OGM: il prodotto non contiene ingredienti OGM o derivati da OGM ai sensi del Regolamento UE 1829/03 e succ. Radiazioni ionizzanti: il prodotto e gli ingredienti impiegati non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti.
	Phyosanitary residues: use of ingredients compliant with EU Regulation 396/05 and subsequent. Heavy metals: use of ingredients compliant with EU Regulation 1881/06 and subsequent. Mycotoxins: use of ingredients compliant with EU Regulation 1881/06 and subsequent. Environmental contaminants: use of ingredients compliant with EU Regulation 1881/06 and subsequent. Radioactivity: use of ingredients compliant with EU Regulation 737/90 and subsequent. GMO: the product does not contain GMO ingredients or derivatives from GMO in according to EU Regulation 1829/03 and succ. Ionizing radiation: the product and the ingredients used have not been treated with ionizing radiation.
7 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.