



Tartufi e specialità alimentari

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MOD 07 02 01

REV.: 01

DATA: 28/03/2015

PAGINA 1 DI 1

**CONDIBURRO CON TARTUFO BIANCO**
*White truffle butter***Net Wt 17.64 oz (500 g)**

Codice articolo / Item code	0513
Denominazione legale / Legal name:	Condimento a base di burro con tartufo bianco
Codice a barre / Ean code	8 017605 00513 4
Cod. Nomenclatura / Tariff No.	2103.90.90
Bollino CEE / CEE Authorization	IT 11/032 CE

1. IMBALLAGGI / PACKAGING:

Vaso / JAR		CONF.VENDITA / CASE		CARTONE IMBALLO B / Packaging carton B		PALLET	
Peso netto <i>Net weighr:</i>	g. 500	Peso netto <i>Net weighr:</i>	g. 3	N.vasi per cartone <i>Jars/ Carton:</i>	24	N.vasi per pallet <i>Jars per pallet:</i>	768
Peso lordo <i>Gros weight:</i>	g. 830	Peso lordo <i>Gros weight:</i>	g. 5	Conf.-cartone <i>Cases-case:</i>	4 x 6	Cartoni per pallet <i>Cartons /pallet:</i>	32
Diam. vaso <i>Jar diam.:</i>	8.5 cm.	Larghezza <i>Case width:</i>	20 cm.	Peso netto <i>Net Weighr:</i>	Kg. 12	Peso netto <i>Net weight:</i>	Kg. 384
Altezza vaso <i>Jar hight:</i>	12.3 cm.	Lunghezza <i>Case length:</i>	28 cm.	Peso lordo <i>Gros Weight:</i>	Kg. 21	Peso lordo <i>Gros weight:</i>	Kg. 672
		Altezza <i>Height:</i>	15 cm.	Larghezza <i>Width:</i>	30 cm	n.cartoni -strato <i>Cartons per layer</i>	8
		Vasi per conf. <i>Jars per case:</i>	6	Lunghezza <i>Length:</i>	42 cm	Larghezza <i>Width:</i>	80 cm.
				Altezza <i>Height:</i>	40 cm.	Lunghezza <i>Length:</i>	120 cm.
						Altezza <i>Height:</i>	180 cm.

2. PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHODS:

INGREDIENTI INGREDIENTS	Burro 88%, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianco (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 4%, tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii Vitt.</i>) 1%, sale, patate, acidificante: acido citrico, aromi. <i>Butter 88%, cheese "PDO Parmigiano Reggiano", white truffle (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 4%, bianchetto truffle (<i>Tuber borchii Vitt.</i>) 1%, salt, potatoes, acidifying: citric acid, flavour. Contains: milk.</i>	
PROCESSO DI PREPARAZIONE PROCESSING METHOD	<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 PRESERVATION	30 mesi a temperatura ambiente lontano da fonti di luce e calore dirette. Una volta aperto, riporre in frigorifero a temperatura +0/+4 C° ed utilizzare entro qualche giorno. <i>30 months room temperature far from direct light and heat sources. Once opened keep in the fridge at temperature 0/+4 C° and use within few days.</i>	
PROCESSO PRODUTTIVO SCHEDULED PROCESS	PRODOTTO STERILIZZATO / <i>STERILIZED PRODUCT:</i>	Fo: ≥ 6



Tartufi e specialità alimentari

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MOD 07 02 01

REV.: 01

DATA: 28/03/2015

PAGINA 2 DI 1

3. VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE :

APPORTO IN NUTRIENTI CONTRIBUTION IN NOURISHING / per 20 gr.		Per 100 gr.	
Energia/ENERGY	Kj 571 Kcal 138,8	Kj 2855 Kcal 694	
Grassi totali / TOTAL FATS	g. 14,86	74,3	
Grassi saturi / SATURATED FATS	g. 10,32	51,6	
Carboidrati/CARBOHYDRATES	g. 0,52	2,6	
Di cui zuccheri/-SUGARS	g. 0,04	0,2	
Proteine/PROTEIN	g. 0,66	2,2	
Fibre	g. 0,44	3,0	
Sale/SALT	g. 0,266	1,33	

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 / Milk and products thereof		X
Uova e derivati / Eggs and products thereof	X	
Soya e derivati / Soybeans and products thereof	X	
Cereali e prodotti contenenti glutine e derivati / Cereals containing gluten and products thereof	X	
Frutta a guscio e prodotti derivati / Nuts and products thereof	X	
Lupino e derivati / Lupin and products thereof	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof	X	
Molluschi e prodotti derivati / Mollusc and products thereof	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	X	
Semi di sesamo e derivati / Sesame e products thereof	X	
Anidride solforosa e Solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/l espresso in SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/l expressed in SO ₂	X	
Sedano e prodotti di a base di sedano / Celery and products thereof	X	
Arachidi e derivati / Peanut and products thereof	X	
Fave e prodotti derivati / Beans and products thereof	X	
Lupini e prodotti derivati / Lupins and products thereof	X	
Senape e prodotti derivati / Mustard and products thereof	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 3.		
DESTINATION OF USE: This product is destined to any consumers categories, including the most vulnerable, save of those who is affected by allergies / intolerances caused by allergens contained and/or indicated in the paragraph 3.		