

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	SP_14 Rev.02 Data ultima revisione: 27/02/2019
---	---------------------------------------	---

	DENOMINAZIONE DI VENDITA: CREMA DI TARTUFO BIANCO
--	---

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

CONDIMENTO A BASE DI TARTUFO BIANCO

INGREDIENTI: Tartufo bianco (*Tuber Magnatum Pico*) 75% provenienza italiana, olio di semi di mais, sale.
Può contenere tracce o spore del genere tuber spp.

STRUTTURA: Cremosa

TRATTAMENTI SUBITI: Trattamento di sterilizzazione: conf. 50g: 121°C/30'
 conf. 180g: 121°C/40'

CRITERI MICROBIOLOGICI: Prodotto sterile: assenza di forme microbiche vegetative

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

MATERIALI: Vasetto in vetro con chiusura ermetica

REALIZZAZIONE: Manuale/semiautomatica

CODICE ART.	CODICE EAN	PESO NETTO	CAPACITÀ NOMINALE	PESO SGOCCIOLATO	PESO LORDO
BXP50	8055271500287	50g	60ml	-	120g
BXP180	8055271500294	180g	212ml	-	330g

CODICE ART.	TIPO CONFEZIONE	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
BXP50	Vasetto di vetro	6cm	4,3cm	4,3cm
BXP180	Vasetto di vetro	8,6cm	6,5cm	6,5cm

CODICE ART.	MATERIALE IMBALLO SECONDARIO	DIM. IMBALLO (cm)	PZ. PER IMBALLO	PESO LORDO (Kg)
BXP50	Cartone	32x24x9	30	3,7
BXP180	Cartone	32x24x9	12	4,1

SHELF LIFE

TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC): 36 mesi dalla data di confezionamento. Lotto e TMC sono impressi a getto di inchiostro indelebile sulla capsula.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Mantenere il vasetto in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce diretta del sole. Dopo l'apertura coprire con olio, conservare in frigorifero e consumare entro 5-7 giorni.

ETICHETTATURA

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia di etichettatura (Reg.CE 1169/2011). Le etichette riportano sia in italiano sia in inglese: la denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti in ordine di peso decrescente, la doppia dicitura italiano/latino del tartufo e relativa provenienza, l'evidenziazione dell'ingrediente allergenico, il peso netto espresso in grammi e l'eventuale peso sgocciolato, la capacità nominale, la ragione sociale e la sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, i suggerimenti sul consumo, il tempo minimo di conservazione espresso in giorno/mese/anno e l'indicazione del lotto di produzione.

DESTINAZIONE D'USO

TARGET: Genere di largo consumo, nessuna restrizione prevista.

PUNTI VENDITA: Vendita diretta; distribuzione per la vendita a supermercati, salumerie, gastronomie, esercizi di ristorazione.

CONTROLLI PER IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE

Il prodotto integro è stabile a temperatura ordinaria. È necessario durante il trasporto, tutelare le confezioni da eventuali rotture.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Nessuna indicazione necessaria.

CONSIGLI D'USO

Ideale per primi e secondi piatti, ottimo condimento per crostini, pizza e formaggi.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	KJ 1657 / kcal 401
Grassi	39 g
di cui acidi grassi saturi	4,9 g
Carboidrati	4,5 g
di cui zuccheri	4,1 g
Proteine	8,1 g
Sale	0,8 g

DICHIARAZIONE ALLERGENI (Reg.CE 1169/2011)

DICHIARAZIONE ALLERGENI (Reg.CE 1169/2011)	Presente come ingrediente	Assente
1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
3. Uova e prodotti a base di uova		X
4. Pesce e prodotti a base di pesce		X
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
6. Soia e prodotti a base di soia		X
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X
9. Sedano e prodotti a base di sedano		X
10. Senape e prodotti a base di senape		X
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		X
13. Lupini e prodotti a base di lupini		X
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi		X