

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	SP_19 Rev.02 Data ultima revisione: 27/02/2019
---	---------------------------------------	---

	DENOMINAZIONE DI VENDITA: MISCELA DI TARTUFO BIANCHETTO
--	---

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

PREPARATO A BASE DI TARTUFO BIANCHETTO

INGREDIENTI: Tartufo bianchetto (*Tuber borchii Vitt.*) 70% provenienza italiana, acqua, aroma, sale. *Può contenere tracce o spore del genere tuber spp.*

STRUTTURA: Eterogenea

TRATTAMENTI SUBITI: Trattamento di sterilizzazione: conf. 120g: 121°C/40'
conf. 350g: 121°C/45'

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
MXBT120	8055271500386	180g	212ml	126g	330g
MXBT350	8055271500393	500g	580ml	350g	810g

CODICE ART.	TIPO CONFEZIONE	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
MXBT120	Vasetto di vetro	8,6cm	6,5cm	6,5cm
MXBT350	Vasetto di vetro	12cm	8,3cm	8,3cm

CODICE ART.	MATERIALE IMBALLO SECONDARIO	DIM. IMBALLO (cm)	PZ. PER IMBALLO	PESO LORDO (Kg)
MXBT120	Cartone	32x24x9	12	4,1
MXBT350	Cartone	28x20x16	6	5

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 3-5 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: Prodotto soggetto ad ulteriore lavorazione in quanto destinato ad aziende agroalimentari come ingrediente per la preparazione di prodotti con tartufo.

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

Prodotto soggetto ad ulteriore lavorazione.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	KJ 366 / kcal 86
Grassi	<0,5 g
di cui acidi grassi saturi	<0,1 g
Carboidrati	16 g
di cui zuccheri	1,4 g
Proteine	5,5 g
Sale	0,58 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