

**DENOMINAZIONE DI VENDITA:
CONDIMENTO AROMATIZZATO AL
TARTUFO BIANCO**
a base di Olio Extra Vergine di Oliva

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

INGREDIENTI: Olio extra vergine di oliva, aroma.

STRUTTURA: Liquido

TRATTAMENTI SUBITI: Nessuno

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

MATERIALI: Bottiglie in vetro per confezioni da 40ml, 55ml, 100ml, 250ml, 500ml.
Latte in alluminio, flaconi in PET per confezioni da 5000ml.

REALIZZAZIONE: Manuale/automatica

CODICE ART.	CODICE EAN	PESO NETTO	CAPACITÀ NOMINALE	PESO LORDO
O40	8055271500171	40ml	-	-
O55	8055271500188	55ml	60ml	170g
O100	8055271500195	100ml	107ml	350g
O250	8055271500201	250ml	265ml	490g
O500	8055271500218	500ml	-	-
O5000	8055271500225	5000ml	-	-

CODICE ART.	TIPO CONFEZIONE	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
O40	Bottiglia in vetro	-	-	-
O55	Bottiglia in vetro	12,5cm	3,5cm	3,5cm
O100	Bottiglia in vetro	24,5cm	4cm	4cm
O250	Bottiglia in vetro	22cm	4,5cm	4,5cm
O500	Bottiglia in vetro	-	-	-
O5000	Latta in alluminio/flacone in PET	-	-	-

CODICE ART.	MATERIALE IMBALLO SECONDARIO	DIM. IMBALLO (cm)	PZ. PER IMBALLO	PESO LORDO (Kg)
O40	Cartone	-	-	-
O55	Cartone	38x19,5x16	40	7,2
O100	Cartone	20,5x17x25	12	4,35
O250	Cartone	20,5x17x25	12	6,1
O500	Cartone	-	-	-
O5000	Cartone	-	-	-

SHELF LIFE

TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC): 18 mesi dalla data di confezionamento. Lotto e TMC sono impressi a getto di inchiostro indelebile sul sigillo.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Mantenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce diretta del sole. Dopo l'apertura consumare entro 30 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 3378 / kcal 822
Grassi	91,3 g
di cui acidi grassi saturi	13 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 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