

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	SP_38 Rev.01 Data ultima revisione: 01/09/2019
---	---------------------------------------	---

	DENOMINAZIONE DI VENDITA: SALE AL TARTUFO
--	---

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

INGREDIENTI: Sale, tartufo estivo (*Tuber Aestivum Vitt.*) essiccato 1% provenienza italiana, aroma. *Può contenere tracce o spore del genere tuber spp.*

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

MATERIALI: Vasetto in vetro con chiusura ermetica

REALIZZAZIONE: Manuale e con dosatore semiautomatico

CODICE ART.	CODICE EAN	PESO NETTO	CAPACITÀ NOMINALE	PESO SGOCCIOLATO	PESO LORDO
SAT60	8055271502687	60g	67ml	-	175g

CODICE ART.	TIPO CONFEZIONE	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
SAT60	Vasetto di vetro	4cm	6cm	6cm

CODICE ART.	MATERIALE IMBALLO SECONDARIO	DIM. IMBALLO (cm)	PZ. PER IMBALLO	PESO LORDO (Kg)
SAT60	Cartone	32x24x9	24	4,7

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: Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di luci e di calore.

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

Ottimo per insaporire carni, pesci, verdure bollite e alla griglia ed ideale come sale di bollitura per la cottura della pasta.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	KJ 10 / kcal 2
Grassi	<0,5 g
di cui acidi grassi saturi	<0,1 g
Carboidrati	0,6 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine	<0,5 g
Sale	97,3 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