CATEGORIA	**001 - SALSE TARTUFATE**
NOME PRODOTTO	**SALSA TARTUFATA 500 G**
CODICE PRODOTTO	**SAT500NB-GT**
EAN CODE	**8025386000033**

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti	Funghi in olio (Funghi champignon (Agaricus bisporus), olio di semi di girasole, sale), olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, olive nere, Tartufo estivo 1% (Tuber aestivum Vitt.), sale, aroma
TMC	36
Origine del prodotto	ITALIA/UE
Glutine	Assente
Vegetariano	Si
Conservanti	Assenti
Aromi	Presenti
Irradiazione	Il prodotto in oggetto non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo ai requisiti di legge.
OGM	Il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati
Destinazione d'uso	Prodotto per uso alimentare e genere di largo consumo, destinato ad un pubblico generale ad eccezione di soggetti intollerante e/o allergici a uno o più ingredienti (allergeni), indicati sia in scheda tecnica che in etichetta.
Consigli d'uso	Si consiglia di utilizzare 15-20g di salsa a persona scaldandola leggermente in padella. È facile da amalgamare con una vasta varietà di ingredienti. È particolarmente indicata per essere mescolata con salse a base di panna o formaggio. I pezzi di tartufo e funghi rimangono visibili, migliorandone la consistenza e l'aspetto
Trattamento	Sterilizzazione
Sistema qualità	L'azienda applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point). Ogni processo è descritto ed analizzato nel Manuale della Qualità e della Sicurezza AlimentareL'azienda è registrata presso gli archivi del Dipartimento di Prevenzione con cod. identific. 041PG00021. Lo stabilimento è riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 al n. J001E per l'attività di trasformazione di prodotti a base di latte. L'azienda è certificata secondo gli standards internazionali IFS – BRC
Etichettatura	In ogni imballaggio sono indicati: denominazione del prodotto, elenco degli ingredienti, peso, lotto, TMC, produttore, tabella nutrizionale
Stoccaggio	Temperatura ambiente. Una volta aperto conservare a +2° / +4° e consumare entro 7 giorni
Trasporto	Trasporto a temperatura ambiente, non superiore a 25°C , evitando l'esposizione a temperature estreme, fonti di calore, gelo o irraggiamento solare diretto. Temperature più elevate possono comportare un'alterazione delle caratteristiche fisiche del prodotto
Riciclo imballaggio	
Stabilimento di produzione	Via dell'Ulivo, 5-31 - Zona Ind.le Sud 06026 Pietralunga (PG) ITALY

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Granuloso, con frammenti visibili di funghi e tartufi
Colore	Marrone
Odore	Intenso, aromatico con un caratteristico profumo di tartufo
Gusto	Tipico e piacevole di funghi e tartufo

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CBT	< 10 UFC/g
Anaerobi solfito-riduttori	< 10 UFC/g
Clostridium	< 10 UFC/g

PARAMETRI CHIMICI

pH	>4,6

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI MEDIE PER 100G

Energia	356
Grassi	36
di cui Acidi grassi saturi	4.7
Carboidrati	2.9
Di cui zuccheri	0.2
Fibre	1.8
Proteine	3.2
Sale	1.5

ALLERGENI

	Ingrediente o derivato	Presente in stabilimento	Rischio cross-contamination
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	-	-	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	X	-
Uova e prodotti a base di uova	-	X	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-	X	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	X	-
Soia e prodotti a base di soia	-	-	-
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	-	X	-
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti.	-	X	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-	-
Senape e prodotti a base di senape	-	X	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	-	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2	-	X	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	X	-

"Politica e gestione delle cross - contamination presso lo stabilimento Giuliano Tartufi S.p.A.: La gestione delle sostanze e/o prodotti che provocano allergie o intolleranze, presso il sito di produzione, è parte integrante dei sistemi aziendali di sicurezza alimentare certificati mediante l'applicazione dei seguenti "PRP: Programmi di prerequisito" 1. Qualificazione delle materie prime (schede tecniche e schede allergeni); 2. Piano di pulizia e sanificazione impianti/locali ed utensili, applicato e sistematico tra batch di produzione diversi (con allergeni/senza allergeni), con esecuzione di tamponi superficiali; 3. Piano di produzione stilato in funzione dell'ingredientistica prodotti per il contenuto di allergeni; 4. Specifiche procedure di stoccaggio con identificazione dei prodotti contenenti allergeni; 5. Formazione continua del personale sul rischio allergeni (contaminazione diretta ed accidentale) e sui comportamenti da tenere durante la loro manipolazione; 6. Analisi del rischio allergeni secondo il metodo HACCP applicato ed implementato per ogni linea di produzione. Rischio cross-contamination locali/linee Giuliano Tartufi S.p.A.: Giuliano Tartufi S.p.A. richiede ai fornitori tutte le possibili informazioni e dichiarazioni nonché gestisce tale rischio (cross-contamination) con apposite procedure operative ed istruzioni"

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso netto	500
Peso lordo	780
Altezza	0
Larghezza	0
Peso cartone tara	0.412

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Dimensioni	29.10 x 37.60 x 13.50
Pezzi per scatola	12
Peso confezione	0

PALLET

Scatole per strato	8
Strati per pallet	8
Scatole per pallet	64
Pezzi per pallet	0
Peso pallet	0

Questo documento contiene informazioni riservate appartenenti alla Giuliano Tartufi S.p.A.: lo stesso è destinato alla sola consultazione da parte del destinatario. Qualsiasi utilizzo improprio, diverso e privo dell'autorizzazione della società emittente (ivi compresala diffusione in siti web ad accesso libero) è VIETATO e sarà perseguito a norma di legge