| | |
|---|---|
| CATEGORIA | **001 - SALSE TARTUFATE** |
| NOME PRODOTTO | **SALSA TARTUFATA 1 KG IN LATTA** |
| CODICE PRODOTTO | **LSAT1000NB-GT** |
| EAN CODE | **8025386046574** |

## 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** | 1000 |
| **Peso lordo** | 1250 |
| **Altezza** | 0 |
| **Larghezza** | 0 |
| **Peso cartone tara** | 0.256 |

## IMBALLAGGIO SECONDARIO

| | |
|---|---|
| **Dimensioni** | 21.50 x 31.50 x 16.50 |
| **Pezzi per scatola** | 6 |
| **Peso confezione** | 0 |

## PALLET

| | |
|---|---|
| **Scatole per strato** | 12 |
| **Strati per pallet** | 7 |
| **Scatole per pallet** | 84 |
| **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