

SCHEDA TECNICA INFORMATIVA DEL PRODOTTO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AL TARTUFO BIANCO	
Denominazione Legale del prodotto / Legal Product name:	CONDIMENTO AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA- WHITE TRUFFLE CONDIMENT IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
CODICE ARTICOLO / Product Code	Codice Prodotto /Product code: M200
	EAN 13 8051084490371
	CAPACITA'/Capacity: 250 ml
INGREDIENTI / Ingredients	Olio Extra Vergine d'oliva 99%, aroma naturale identico al Tartufo Bianco Extra virgin olive oil 99%, natural identical White Truffle flavour.
SCADENZA/Shelf Life – T.M.C.	24 MESI 24 months
MODALITA' DI CONSERVAZIONE/Method and Temperature of Preservation	Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta. Store in a cool, dry place away from heat and direct light.
NAZIONE D'ORIGINE / Nation of Origin	ITALIA / ITALY /- EU
IMBALLAGGIO/ PACKAGING	Il prodotto è confezionato in un imballaggio conforme a

	<p>UE (Reg. 10/2011, Reg. Ce 1935/2004, Reg Ce 2023/2006, Reg. CE 450/2009 sui materiali attivi e intelligenti) alla nazione di origine (DPR 777/82) per i materiali a contatto con gli alimenti e alla legislazione settoriale per la plastica e il vetro a contatto con gli alimenti: DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti. The product is packaged in a packaging in compliance with the European Union (EU Reg. 10/2011, Reg. EC 1935/2004 Reg. EC 2023/2006, Reg EC 450/2009 on active and intelligent materials,) and national (DPR 77/82) for materials in contact with food and sectoral</p>
	<p>legislation for plastics and glass in food contact: DM 21/3/73 and following updates.</p>
<p>PALLETTIZZAZIONE/PALLET COMPOSITION 80x120x165 cm</p>	<p>PEZZI PER CARTONE/PCS FOR BOX : 06 CARTONI PER PALLET/BOX FOR PALLET: 240 PEZZI TOT. PER PALLET/ PCS PER PALLET: 1440 STRATI PER PALLET/LAYERS FOR PALLET: 5</p>
<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTICAL FEATURES</p>	
<p>ASPETTO/APPEARANCE</p>	<p>Liquido, oleoso tipico dell'olio di olive. Liquid, typical of olive oil.</p>
<p>GUSTO/TASTE</p>	<p>Intenso profumo di Tartufo bianco Intensive flavour of white truffle.</p>
<p>COLORE/COLOUR</p>	<p>Giallo ,Oro. Yellow, Gold.</p>

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g Nutritional values for 100 g	U.M.	VALORE DI RIFERIMENTO
Valore energetico/Energy Value	3552	Kj

Valore energetico/Energy Value	864	Kcal
Grassi/Fat	96	g
Grassi saturi/Saturated Fat	13.3	g
Carboidrati/ Carbohydrates	0.0	g
Zuccheri/ Sugars	0.0	g
Proteine/ Protein	0.0	g
Sale/ Salt	0.00	g

Rev. 2 24/07/2019

SPECIFICHE DEL PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATIONS			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI <i>MICROBIOLOGICAL FEATURES</i>	U.M. <i>UNIT OF MEASURE</i>	VALORI DI RIFERIMENTO <i>STANDARD VALUE</i>	METODO <i>METHOD</i>
Carica Batterica Tot. <i>Bacterial Charge</i>	Ufc/g	<1000	UNI EN ISO 4833 – 1:2013
Lieviti/Yeast	Ufc/g	<1000	ISO 21527-2:2008
Muffe /Mould	Ufc/g	<1000	ISO 21527-2:2008
Salmonella /Salmonella	Ufc/25g	Assente/ Absent	UNI EN ISO 6579:2008 escluso pt. 9.5.6
Aflatossine/ Aflatoxine	µg/kg	<2.0 (B1) < 4.0 (B1B2G1G2)	UNI EN ISO 4833 – 1:2013

Staphylococcus aureus	Ufc/g	Assente/ Absent	UNI EN ISO 6579:2008 escluso pt. 9.5.6
Listeria monocytogenes	Ufc/25g	Assente/ Absent	UNI EN ISO 6579:2008 escluso pt. 9.5.6
Escherichia Coli	Ufc/g	Assente/ Absent	UNI EN ISO 6579:2008 escluso pt. 9.5.6
<p>ALLERGENI / Allergens Il prodotto non contiene nessun allergene / The product does not contain any allergen.</p> <p>Reg. UE 1169/2011</p> <p>A causa di contaminazione crociata il prodotto può contenere</p> <p>D.Lgs109/92 e s.m.i seguenti allergeni, che sono dichiarati nelle etichette come” il</p> <p>prodotto può contenere tracce di LATTE –PESCE. Because of cross contamination the product may contain the following allergens, which are declared on the labels “the product may contain traces of MILK-FISH”</p>			
		meq O2/Kg	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III – Reg UE 2016/1784 30/09/2016 GU UE L273 08/10/2016
<p>OGM Reg. CE 1829/2003 Reg. CE 1830/2003</p>		<p>Il prodotto e i suoi componenti sono privi di OGM, e quindi non hanno bisogno di essere etichettati in conformità con la legislazione sulla etichetta e tracciabilità di OGM. The product and its components are OGM free, and therefore don’t need to be labeled in accordance with the legislation on the label and</p>	

traceability of GMOs.

RADIAZIONI IONIZZANTI <i>/ Ionizing radiation</i> Reg UE 1169/2011 D. lgs 94/2001 Dir. CE 2/1992	Il prodotto e i suoi componenti non sono trattati con radiazioni ionizzanti, e quindi non hanno bisogno di essere etichettati in conformità su etichetta e tracciabilità del prodotto trattato con radiazioni ionizzanti. The product and its components are not treated with ionizing radiation and therefore should not be labelled in according to label and traceability of the product treated with ionizing radiation.
PESTICIDI E CONTAMINANTI/ <i>Pesticides and contaminants</i> D.M. 27/08/2004 e s.m.i Reg. CE 369/2005 e s.m.i. Reg. CE 1181/2006	Il prodotto e i suoi componenti sono in conformità con D.M. 27/08/2004 (Pesticidi : limiti massimi di residui di sostanze attive nei prodotti alimentari). The product and its components are in compliance with D.M. 27/08/2004 (Pesticides: maximum residues limits of active substances in food.)
Etichettatura per le persone intolleranti al GLUTINE. / Labelling for people intolerant to gluten. Reg. CE 41/2009	X No Indicazioni / No indications
CONDIZIONI DI PRODUZIONE / <i>Manufacturing conditions</i>	Gemignani Tartufi s.rl. utilizza procedure permanenti, basate su sistema principi HACCP, in rispetto all'art. 5 comma 1 del regolamento CE 852/2004. Inoltre l'azienda è in ottenimento delle certificazioni sistema BRC. Gemignani Tartufi srl uses permanent procedures based on HACCP principles system, in compliance with art. 5 paragraph 1 of the EC Reg. 852/2004. The company also is waiting for certification of BRC system.
PROCESSI PRODUTTIVI / <i>Production process.</i>	Arrivo materia prima- Controllo qualità materia prima- Stoccaggio- Cotturadosaggio e miscelazione ingredienti- invasettamento-sterilizzazione – raffreddamento-lavaggio- etichettatura e confezionamento stoccaggiotrasporto. Arrival raw materials- quality control of raw material- storage- cooking, dosing and mixing ingredients- blowing bottle, jar – sterilization –coolingwashing- labelling and packaging-storage- transport.
Destinazione d'uso / <i>Intended use</i>	Destinato a tutte le categorie di consumatori, se non in presenza di esigenze particolari o allergie di cui la società non può essere a conoscenza.

Rev. 2 24/07/2019

	Intended for all categories of consumer, except in the presence of special needs or allergies of which the company may not be aware.
--	--

HACCP QUALITY CONTROL

MRS LAURA MARTINI