

**SCHEDA
TECNICA
INFORMATIVA
DEL
PRODOTTO
SALSA
TARTUFINA
BIANCA**

**Denominazione Legale del prodotto /
Legal Product name:**

**SALSA A BASE DI
FUNGHI
CHAMPIGNON,
PANNA,
PARMIGIANO
REGGIANO E
TARTUFO
BIANCHETTO.**—*Sauce
with champignon,
cream and white
truffle.*

**CODICE
ARTICOLO /
Product Code**

**Codice Prodotto
/Product code:
TB080**

**EAN 13
8051084490661**

**CAPACITA'/Capacity:
80 g Netto**

INGREDIENTI / Ingredients

Lista Ingredienti: Funghi Coltivati (Agaricus Bisporus) 67%, **PANNA (LATTE)**, Parmigiano Reggiano **DOP (LATTE**, sale, caglio), olio extra vergine di oliva, tartufo bianchetto 3% Or. Italia (T. albidum Pico), aromi, fecola di patate, sale, pepe, prezzemolo, aglio.
**Champignon
Mushrooms (Agaricus Bisporus) 67%,
CREAM (MILK),
Parmigiano Reggiano
Cheese (MILK, salt,
rennet), extra virgin
olive oil, spring white
truffle Or. Italy 3%
(Tuber albidum Pico),
flavours, potato starch,**

		salt. Pepper. Parsley, garlic.
SCADENZA/Shelf Life – T.M.C.	36 MESI 36 months	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE/Method and Temperature of Preservation	Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta. Una volta aperto conservare in frigorifero (+4°/+8°C) e consumare entro 7 giorni. Store in a cool, dry place away from heat and direct light. After openings store in the refrigerator (+4°/+8° C) and consume in 7 days	
NAZIONE D'ORIGINE / Nation of Origin	ITALIA / ITALY	
IMBALLAGGIO/ PACKAGING	Il prodotto è confezionato in un imballaggio conforme a 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 complies with 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 legislation for plastics and glass in food contact: DM 21/3/73 and following updates.	
PALLETTIZZAZIONE/PALLET COMPOSITION 80x120x150 cm	PEZZI PER CARTONE/PCS FOR BOX : 12 CARTONI PER PALLET/BOX FOR PALLET: 288 PEZZI TOT. PER PALLET/ PCS PER PALLET: 3456 STRATI PER PALLET/LAYERS FOR PALLET: 6	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTICAL FEATURES		
ASPETTO/APPEARANCE	Cremoso	

		Creamly
GUSTO/TASTE		Pungente, tipico del Tartufo bianco, piacevole e delicato al palato Intensive flavour, typical of white truffle.
COLORE/COLOUR		Crema tendente al nocciola Cream, light brown.
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g Nutritional values for 100 g	U.M.	VALORE DI RIFERIMENTO
Valore energetico/Energy Value	362	Kj
Valore energetico/Energy Value	86	Kcal
Grassi/Fat	5.6	g
Grassi saturi/Saturated Fat	2.5	g

Carboidrati/ Carbohydrates	5.3	g
Zuccheri/ Sugars	1.8	g
Proteine/ Protein	4.8	g
Sale/ Salt	1.34	g

Rev. 2 24/07/2019

SPECIFICHE DEL PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATIONS			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL FEATURES	U.M. UNIT OF MEASURE	VALORI DI RIFERIMENTO STANDARD VALUE	METODO METHOD

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	Ufc/25g	Assente/ Absent	UNI EN ISO 6579:2008

monocytogenes			escluso pt. 9.5.6
Escherichia Coli	Ufc/g	Assente/ Absent	UNI EN ISO 6579:2008 escluso pt. 9.5.6
ALLERGENI / Allergens Reg. UE 1169/2011 D.Lgs109/92 e s.m.i	<p>Il prodotto non contiene LATTE E DERIVATI DEL LATTE nessun allergene / The product contain MILK AND MILK DERIVATES</p> <p>A causa di contaminazione crociata il prodotto può contenere i seguenti allergeni, che sono dichiarati nelle etichette come” il prodotto può contenere tracce di PESCE.</p> <p>Because of cross contamination the product may contain the following allergens,</p>		

	which are declared on the labels “the product may contain traces of FISH”
Trattamento termico / Heat treatment :	Sterilizzazione / Sterilization
OGM Reg. CE 1829/2003 Reg. CE 1830/2003	<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.</p> <p>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 traceability of GMOs.</p>
RADIAZIONI IONIZZANTI	Il prodotto e i suoi componenti non sono trattati con radiazioni

<p><i>I Ionizing radiation</i> Reg UE 1169/2011 D. lgs 94/2001 Dir. CE 2/1992</p>	<p>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 labeled in according to label and traceability of the product treated with ionizing radiation.</p>
<p>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</p>	<p>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.)</p>
<p>Etichettatura per le persone intolleranti al GLUTINE. / Labelling for people intolerant to gluten. Reg. CE 41/2009</p>	<p>• IL PRODOTTO E' " GLUTEN FREE" (<20 mg /kg)</p>
<p>CONDIZIONI DI PRODUZIONE / <i>Manufacturing conditions</i></p>	<p>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 are waiting for certification of BRC system.</p>
<p>PROCESSI PRODUTTIVI / <i>Production process.</i></p>	<p>Arrivo materia prima- Controllo qualità materia prima- Stoccaggio- Cotturadosaggio e miscelazione ingredienti- invasettamento –sterilizzazione – raffreddamento-lavaggio- etichettatura e confezionamento stoccaggio-</p>
	<p>trasporto. Arrival raw materials- quality control of raw material- storage- cooking, dosing and mixing ingredients- blowing bottle, jar – sterilization –coolingwashing- labelling and packaging-storage- transport.</p>
<p>Destinazione d'uso / Intended use</p>	<p>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. IL PRODOTTO CONTIENE LATTE E DERIVATI Intended for all categories of consumer, except in the presence of special needs or allergies of wich the company may not be aware. PRODUCT CONTAIN MILK AND DERIVATES</p>

Rev. 2 24/07/2019

HACCP QUALITY CONTROL

MRS LAURA MARTINI