



PASSERI TARTUFI srl

Sede Legale: Via Fonte Vena, 8 Palazzo di Assisi 06081 PG

Sede Operativa: Via Dei Mestieri, 2 Tordibetto di Assisi 06081 PG

P.iva: 02452440544 – [info@passeritartufi.it](mailto:info@passeritartufi.it) - [ivanopasserisnc@pec.it](mailto:ivanopasserisnc@pec.it)

## ST. 02 BURROBIANCO

*BUTTER & WHITE TRUFFEL*

**CARATTERISTICHE PRODOTTO:** Composti di Burro e Tartufo bianco (Tuber magnatum pico), emulsionato, sterilizzato senza aggiunta di coloranti né conservanti.

**PRODUCT CHARACTERISTICS:** Composed of Butter and White truffle (Tuber magnatum pico), emulsified, sterilized and without the addition of dyes or preservatives.

**INGREDIENTI:** BURRO, tartufo bianco pregiato ( tuber magnatum pico) 2%, sale, aroma.

**INGREDIENTS:** BUTTER, white truffle (Tuber magnatum pico) 2%, salt, aroma.

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** Ambiente in quanto sterilizzato.

**STORAGE TEMPERATURE:** Environment as sterilized.

**TEMPO DI CONSERVAZIONE:** da consumarsi entro 3 anni dalla data di produzione.

**STORAGE TIME:** to be consumed within 3 years from the production date.

**MODALITÀ DI IDENTIFICAZIONE:** Etichetta con lotto di produzione, data di scadenza e denominazione ditta.

**HOW TO IDENTIFY:** Label with production lot, expiration date and company name.

**CARATTERISTICHE CHIMICO-MICROBIOLOGICHE:** Nella tabella 1 si riportano i limiti imposti per cariche microbiche sia dall'autocontrollo che secondo la Deliberazione della Giunta Regione Umbria n.5310 del 07.07.1994 o la O.M. del 07.12.1993.

**CHEMICAL-MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:** Table 1 shows the limits imposed for microbial loads both by self-monitoring and according to the Deliberation of the Umbria Region Council n.5310 of 07.07.1994 or the O.M. dated 07.12.1993.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore Marroncino Tendente Con Sfumature Più Scure, Aroma Delicata Con Profumi Di Bosco E Tartufo.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:** Brownish Color Tending To Darker Shades, Delicate Aroma With Scents Of Wood And Truffle.

**ALLERGENI:** Latte

**ALLERGENS:** Milk

**VALORI NUTRIZIONALI:** Nella tabella 2 si riportano i parametri nutrizionali secondo quanto previsto dal Regolamento (UE) N. 1169/2011 del parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011.

**NUTRITIONAL VALUES:** Table 2 shows the nutritional parameters according to the provisions of the Regulation (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011.

**Tab.1**

u.f.c./g	Limiti autocontrollo
<b>Carica Batterica Totale</b>	<b>&lt; 10</b>
<b>Coliformi totali</b>	<b>Assenti</b>
<b><i>Escherichia coli</i></b>	<b>Assenti</b>
<b><i>Staphylococcus aureus</i></b>	<b>Assenti</b>
<b>Clostridi solfito riduttori</b>	<b>Assenti</b>
<b>Salmonella spp.</b>	<b>Assente in 25 g</b>
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	<b>Assente</b>

**Tab.2**

Parametri	Unità di misura	Valore medio misurato su 100 grammi di prodotto
<b>Grassi di cui :</b>	<b>grammi</b>	<b>82,0</b>
• <b>acidi grassi saturi</b>		<b>45,0</b>
<b>Carboidrati di cui:</b>	<b>grammi</b>	<b>0,5</b>
• <b>zuccheri</b>		<b>0,0</b>
<b>Proteine</b>	<b>grammi</b>	<b>13,0</b>
<b>Sale</b>	<b>grammi</b>	<b>1,0</b>

Valore energetico	kcal kJ	792 3315
-------------------	------------	-------------

## DICHIARAZIONE ALLERGENI DECLARATION ALLERGEN

**ALLERGENI NEGLI ALIMENTI (reg. 1169/2011 CE)**  
*ALLERGENS IN FOOD (reg. 1169/2011 CE)*

**PRODUZIONE**  
*PRODUCTION*

**UTILIZZATO NELLO  
STABILIMENTO**  
*USED IN THE FACTORY*

**CROSS-  
CONTAMINATION**

<b>Cereali contenenti glutine, cioè: grano, (farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.</b> Cereals containing gluten, i.e.: wheat (spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats, or their hybridized strains and derivative products.	<b>NO</b> NO	<b>NO</b> NO	<b>NO</b> NO
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova.</b> Shellfish and shellfish products. 3. Eggs and egg products.	<b>NO</b> NO	<b>NO</b> NO	<b>NO</b> NO
<b>Uova e prodotti a base di uova.</b> Eggs and egg products.	<b>NO</b> NO	<b>NO</b> NO	<b>NO</b> NO
<b>Pesce e prodotti a base di pesce.</b> Fish and fish products.	<b>NO</b> NO	<b>SI</b> SI	<b>NO</b> NO
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi.</b> Peanuts and peanut products	<b>NO</b> NO	<b>SI</b> SI	<b>NO</b> NO
<b>Soia e prodotti a base di soia.</b> Soy and soy products.	<b>NO</b> NO	<b>NO</b> NO	<b>NO</b> NO
<b>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).</b> Milk and milk-based products (including lactose).	<b>SI</b> SI	<b>SI</b> SI	<b>NO</b> NO
<b>Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci , noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi , noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.</b> Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts, and products thereof.	<b>NO</b> NO	<b>SI</b> SI	<b>NO</b> NO
<b>Sedano e prodotti a base di sedano.</b> Celery and celery products.	<b>NO</b> NO	<b>NO</b> NO	<b>NO</b> NO
<b>Senape e prodotti a base di senape.</b> Mustard and mustard-based products.	<b>NO</b> NO	<b>NO</b> NO	<b>NO</b> NO
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.</b> Sesame seeds and sesame seed products.	<b>NO</b> NO	<b>NO</b> NO	<b>NO</b> NO
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale.</b> Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO 2.	<b>NO</b> NO	<b>NO</b> NO	<b>NO</b> NO
<b>Lupini e prodotti a base di lupini.</b> Lupins and lupin-based products.	<b>NO</b> NO	<b>NO</b> NO	<b>NO</b> NO

**Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

NO

NO

NO

Shellfish and shellfish products.

NO

NO

NO

## INFORMAZIONE LOGISTICA DEL PRODOTTO

### PRODUCT LOGISTICS INFORMATION

<b>Codice Prodotto</b> Product Code	<b>PAS02BTB02080</b> PAS02BTB02080
<b>Peso Netto Prodotto</b> Product Net Weight	<b>80 gr</b> 2,82 oz
<b>Peso Lordo Prodotto</b> Product Gross Weight	<b>220 gr</b> 7,76 oz
<b>Imballaggio Primario</b> Primary Packaging	<b>Vaso in Vetro e Tappo in Latta</b> Glass Jar And Tin Cap
<b>Imballaggio Secondario</b> Secondary Packaging	<b>Termopacco</b> Thermopack
<b>Dimensioni Box</b> Box Dimension	<b>19,5x12x13 h</b> 19,5x12x13 h
<b>Peso Lordo box</b> Gross weight box	<b>2,832 KG</b> 99,89 oz
<b>Pallettizzazione</b> Palletizing	<b>Epal in legno Trattato</b> Epal Wooden Treated
<b>Dimesione Pallet</b> Pallet dimension	<b>80 cm x 120 cm x</b> 31,5 in x 47,25 in x
<b>Peso Pallet</b> Pallet Weight	<b>NO</b> NO
<b>Box per Strato</b> Box per Layer	<b>10 Box</b> 10 Box
<b>Box per Pallet</b> Box per Pallet	<b>20 Box</b> 20 Box
<b>Pezzi per Pallet</b> Pcs per Pallet	<b>2400 Pz</b> 2400 Pcs

**TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE:** 36 MESI*SHELF LIFE:* 36 MONTHS**CONSIGLIO DI UTILIZZO:** Si consiglia l'utilizzo su qualsiasi primo piatto caldo e freddo, su secondi di carne o pesce e pizza.*USE ADVICE:* It is recommended to use on any hot or cold first course, on meat or fish main courses and on pizza.**STABILIMENTO DI PRODUZIONE:** Via dei Mestieri , 2 Assisi , 06081 (PG) Umbria*MANUFACTURING PLANT:* Via dei Mestieri , 2 Assisi , 06081 (PG) Umbria**TRASPORTO:** Temperatura ambiente*TRANSPORT:* Storage Ambient**ETICHETTATURA:** L'etichettatura viene eseguita secondo il Reg. UE 1169/2011*LABELING:* Labeling is performed according to EU Reg. 1169/2011**GESTIONE DELLA QUALITA':** Il ciclo produttivo è controllato con il sistema HACCP ( Reg. CE 852/2004 e Reg. 178/2002)*QUALITY SYSTEM MANAGEMENT:* The production cycle is controlled with the HACCP system (Reg. CE 852/2004 and Reg. 178/2002)**AROMI:** Si Utilizza l'aroma conforme al D.M. 209 27/02/96, Dir. CE 2003/114 e Reg. CE 1334/2008*FLAVORS:* The aroma is used in compliance with D.M. 209 27/02/96, Dir. CE 2003/114 and Reg. CE 1334/2008

**OGM**

Passeri Tartufi srl, a seguito dei regolamento CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio, dichiara che tutta la propria produzione alimentare.

**GMO**

Passeri Tartufi srl, following the EC regulation n. 1829/2003 and no. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council, declares that all of its food production.

- **Non contiene ingredienti costituiti o derivati da organismi Geneticamente Modificati.**  
Does not contain ingredients made up of or derived from Genetically Modified organisms.
- **Non contiene additivi e loro supporti, aromi costituiti e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM.**  
Does not contain additives and their carriers, flavorings made up and technological adjuvants made up or derived from GMO.
- **Non è sottoposta ad etichettatura OGM in conformità ai reg. CE n. 49/00 e n. 50/00.**  
It is not subjected to GMO labeling in accordance with reg. EC no. 49/00 and no. 50/00.

**Sulla base di quanto indicato del prodotto sopra specificato DICHIARIAMO CHE:**

Based on the indications of the product specified above, WE DECLARE THAT:



**Non sono presenti sostanze allergeniche.**  
There are no allergenic substances.



**Sono presenti e dichiarate in etichetta le seguenti sostanze/ingredienti allergeniche**  
The following allergenic substances/ingredients are present and declared on the label

LATTE  
MILK



**Possono essere presenti a seguito di contaminazione incrociata le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere:" o "Tracce di ...".**  
As a result of cross-contamination, the following allergenic substances may be present which are indicated on the label as "may contain:." or "Traces of ...".

**Data di Creazione / Creation date** 10/01/2023

**Responsabile Qualità**  
Natascia Passeri

**Amministrazione**  
Daniele Passeri