

ST. 12 CREMOSA

CHEESE & WHITE TRUFFLE CREAM

CARATTERISTICHE PRODOTTO: Composti di Tartufo bianchetto (Tuber borchii vitt), e Parmigiano, macinati, sterilizzati e senza aggiunta di coloranti né conservanti.

PRODUCT CHARACTERISTICS: Composed of Bianchetto truffle (Tuber borchii vitt) and Parmesan, ground, sterilized and without the addition of dyes or preservatives.

INGREDIENTI: PARMIGIANO (latte, sale, caglio), CONDIMENTO PDT UHT (panna 90% (latte), emulsionante E472e, amido modificato, stabilizzanti: pectina, carragenina) farina di riso, tartrato di potassio, Bianchetto (Tuber borchii vitt) 2%, sale, aroma.

INGREDIENTS: PARMESAN (milk, salt, rennet), PDT HUT DRESSING (cream 90% (milk), emulsifier E472e, modified starch, stabilizers: pectin, carrageenan), rice flour, Potassium bitartrate, truffle (Tuber borchii vitt) 2%, salt, aroma.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: Ambiente in quanto sterilizzato.

STORAGE TEMPERATURE: Environment as sterilized.

TEMPO DI CONSERVAZIONE: da consumarsi entro 2 anni dalla data di produzione.

STORAGE TIME: to be consumed within 2 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.2

Parametri	Unità di misura	Valore medio misurato su 100 grammi di prodotto
Grassi di cui :	grammi	25,0
• acidi grassi saturi		3,5
Carboidrati di cui:	grammi	15,0
• zuccheri		0,0
Proteine	grammi	14,0
Sale	grammi	6,0
Valore energetico	kcal	341
	kJ	1427

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

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

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

INFORMAZIONE LOGISTICA DEL PRODOTTO

PRODUCT LOGISTICS INFORMATION

Codice Prodotto Product Code	PAS02CRE02080 PAS02CRE02080
Peso Netto Prodotto Product Net Weight	80 gr 2,82 oz
Peso Lordo Prodotto Product Gross Weight	220 gr 7,76 oz
Imballaggio Primario Primary Packaging	Vaso in Vetro e Tappo in Latta Glass Jar And Tin Cap
Imballaggio Secondario Secondary Packaging	Termopacco Thermopack
Dimensioni Box Box Dimension	19,5x12x13 h 19,5x12x13 h
Peso Lordo box Gross weight box	2,832 KG 99,89 oz
Pallettizzazione Palletizing	Epal in legno Trattato Epal Wooden Treated
Dimesione Pallet Pallet dimension	80 cm x 120 cm x 31,5 in x 47,25 in x
Peso Pallet Pallet Weight	NO NO
Box per Strato Box per Layer	10 Box 10 Box
Box per Pallet Box per Pallet	200 Box 200 Box
Pezzi per Pallet Pcs per Pallet	2400 Pz 2400 Pcs

TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE: 24 MESI

SHELF LIFE: 24 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 coadjuvanti 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