

ST.24 TARTUFATANERA 80g // 2,82 oz

BLACK TRUFFLE SAUCE

CARATTERISTICHE PRODOTTO: Composti di Tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.), funghi Champignon (*agaricus bisporus*), funghi porcini (*boletus edulis*) e relativo gruppo, macinati, sterilizzati e senza aggiunta di coloranti né conservanti.

PRODUCT CHARACTERISTICS: Composed of summer truffles (*Tuber aestivum* Vitt.), Champignon mushrooms (*agaricus bisporus*), porcini mushrooms (*boletus edulis*) and related group, ground, sterilized and without the addition of dyes or preservatives.

INGREDIENTI: Funghi champignon (*agaricus bisporus*), olio extra vergine di oliva, infuso di tartufo, Tartufo estivo (*Tuber aestivum* vitt) 5%, acqua, succo di limone, aromi, sale, ACCIUGHE, capperi, zucchero, polvere di funghi porcini (*boletus edulis*) e relativo gruppo, cipolla, prezzemolo.

INGREDIENTS: Champignon mushrooms (*agaricus bisporus*), extra virgin olive oilwater, truffle infusion, summer truffle (*Tuber aestivum* vitt) 5%, water, lemon juice, flavourings, salt, anchovies, capers, sugar, porcini mushroom powder (*boletus edulis*) and related group, onion, parsley.



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 impressi sull'etichetta a getto d'inchiostro indelebile e denominazione ditta.

HOW TO IDENTIFY: Label with production lot, expiry date printed on the label in indelible ink 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 Piu 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: ACCIUGHE

ALLERGENS: ANCHOVIES

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	18,0
• acidi grassi saturi		2,5
Carboidrati di cui:	grammi	1,0
• zuccheri		0
Proteine	grammi	3,0
Sale	grammi	1,0

Tab.1

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

Valore energetico	kcal kJ	178 745
-------------------	------------	------------

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.	SI SI	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	SI SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). Milk and milk-based products (including lactose).	NO NO	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	SI SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ 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.

NO

NO

NONO

Shellfish and shellfish products.

NO

NO

INFORMAZIONE LOGISTICA DEL PRODOTTO

PRODUCT LOGISTICS INFORMATION

Codice Prodotto Product Code	PASS01STN05080 PASS01STN05080
Codice Halal Prodotto Product Halal Code	WHA-IT00439-002 WHA-IT00439-002
Peso Netto Prodotto Product Net Weight	80 g 2,82 oz
Peso Lordo Prodotto Product Gross Weight	220 g 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: 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 del regolamento CE n. 1829/2033 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. 1829/2033 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

**ACCIUGHE
ANCHOVIES**



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 ...".



Prodotto certificato Halal da WHA
product certified Halal by WHA

Data di Creazione / Creation date 10/01/2023

Responsabile Qualità

Natascia Passeri

Amministrazione

Daniele Passeri

01/07/2023	Aggiornamento: Inserito allergeni da corss contamination	RQ	RQ
	DESCRIZIONE DELLE MODIFICHE	Verificato	Approvato