

ST.85 TAGLIOLINOBIANCO 250 g // 8,8 oz

WHITE TRUFFLE TAGLIOLINI

CARATTERISTICHE PRODOTTO: Pasta di semola di grano duro con tartrufo bianco (Tuber magnatum pico) e tartufo bianchetto (Tuber borchii vitt) senza aggiunta di coloranti ne conservanti.

PRODUCT CHARACTERISTICS: Dururm wheat semolina pasta with white truffle (Tuber magnatum pcio) and Bianchetto truffle (Tuber borchii vitt) without addiction of colorings or preservatives

INGREDIENTI: Semola di grano duro, **UOVO** (23%), Tartufo bianco pregiato (Tuber magnatum Pico) 0,1%, Tartufo bianchetto (Tuber borchii vitt) 1,0%, aroma,sale

INGREDIENTS: Durum wheat semolina, **EGGS** (23%), white truffle (Tuber magnatum pico) 0,1%, Bianchetto Truffle (Tuber borchii vitt) 1,0%, aroma, salt.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: Conservare in un luogo fresco.

STORAGE TEMPERATURE: Store in a cool dry place.

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 giallo paglierino, delicato aroma di tartufo bianco

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: straw yellow colour, delicate aroma of white truffle.

ALLERGENI: UOVO

ALLERGENS: EGGS

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	grammi	3,6
di cui :		
• acidi grassi saturi		1,0
Carboidrati	grammi	69,0
di cui:		
• zuccheri		2,3
Proteine	grammi	14,0
Sale	grammi	0,09
Valore energetico	kcal	370
	kJ	1565

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.	SI SI	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	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	SI SI
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 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	SI SI	NO NO

INFORMAZIONE LOGISTICA DEL PRODOTTO

PRODUCT LOGISTICS INFORMATION

Codice Prodotto Product Code	PAS02PTB01250N PAS02PTB01250N
Peso Netto Prodotto Product Net Weight	250 g 8,8 oz
Peso Lordo Prodotto Product Gross Weight	150 gr 5,29 oz
Imballaggio Primario Primary Packaging	SACCHETTO PLASTICA PP05 ASTUCCIO CARTA PAP-21 PLASTIC BAG PP05 PAPER CASE PAP-21
Imballaggio Secondario Secondary Packaging	SCATOLA DI CARTA PAPER CASE

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 Lago di Fusaro 9, 06034 Foligno (PG) Umbria

MANUFACTURING PLANT: Via Lago di Fusaro 9, 06034 Foligno (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. 1829/2003 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

UOVO

EGGS

**Possano 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 ...".

SOIA, SEMI DI SESAMO, NERO DI SEPPIA

SOY, SESAME SEEDS, SQUID INK

Data di Creazione / Creation date 19/09/2023**Responsabile Qualità**

Natascia Passeri

Amministrazione

Daniele Passeri

	DESCRIZIONE DELLE MODIFICHE	Verificato	Approvato