

|                                 |   |   |
|---------------------------------|---|---|
| 1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE:   | <b>FICHI MIELE E TARTUFO</b>  |   |
| 2. DENOMINAZIONE LEGALE:        | FICHI MIELE E TARTUFO   |   |
| 3. TIPOLOGIA:                   | SPECIALITÀ ALIMENTARE A BASE DI MIELE E FICHI AL TARTUFO, PRODOTTA IN UNO STABILIMENTO RICONOSCIUTO AI SENSI DEL REGOLAMENTO 853/04/CE: IT 9 520 CE   |   |
| 4. PRODUTTORE / MARCHIO:        | <b>SAVINI TARTUFI SRL - VIA A. MEUCCI, LOC. MONTANELLI - 56030 PALAIA (PI) ITALY</b>  |   |
| 5. CODICE EAN:                  |   |   |
| 6. INGREDIENTI:                 | MIELE 57%, FICHI SECCHI 40%, TARTUFO ESTIVO 2% ( <i>TUBER AESTIVUM VITT.</i> ), AROMA.  |   |
| 7. ADDITIVI:                    | NESSUNO.  |   |
| 8. ALLERGENI:                   |   |   |
| 9. OGM / RADIAZIONI IONIZZANTI: | NO.   |   |
| 10. CARATTERISTICHE CHIMICHE:   | ACIDITÀ (pH): 3.5-4.5   | Aw: < 0.55 ± 0.05   |
| 11. PROFILO MICROBIOLOGICO:     | ESCHERICHIA COLI<br>STAFILOCOCCO AUREO<br>SALMONELLA SPP.<br>LISTERIA MONOCYTOGENES   | PRODOTTO COMMERCIALMENTE STABILE  |
| 12. CONTAMINANTI:               | RESIDUI PRESIDI FITOSANITARI:<br>INFESTANTI E LORO RESIDUI:<br>RADIOATTIVITÀ:<br>CONTAMINANTI CHIMICI:  | CONFORME AL REGOLAMENTO 178/06/CE<br>ASSENTI<br>CONFORME AL REGOLAMENTO 737/90/CE<br>CONFORME AL REGOLAMENTO 1881/06/CE |
| 13. STATO SANITARIO:            | IL PRODOTTO È ESENTE DA AGENTI CONTAMINANTI, INFESTANTI E/O NOCIVI PER L'UOMO, GLI ANIMALI, LE PIANTE O L'AMBIENTE.   |   |
| 14. CONTROLLO PROCESSO:         | IL PROCESSO DI PRODUZIONE DEL PRODOTTO È CONTROLLATO CON SISTEMA HACCP CONFORMEMENTE AL REGOLAMENTO 852/2004/CE.  |   |
| 15. PROFILO ORGANOLETTICO:      | SAPORE: TIPICO DEL MIELE E FICHI CON NOTA AL TARTUFO, ODORE: TIPICO DEL MIELE E FICHI CON NOTA AL TARTUFO, COLORE: BRONZO, CONSISTENZA: TIPICA DEL MIELE E DEI FICHI.   |   |
| 16. CONSERVAZIONE:              | IL PRODOTTO PUÒ ESSERE CONSERVATO A TEMPERATURA AMBIENTE, LONTANO DA FONTI DI CALORE E IRRAGGIAMENTO SOLARE DIRETTO. DOPO L'APERTURA, DEVE ESSERE CONSERVATO IN FRIGO TRA 0 E +4 °C E CONSUMATO ENTRO QUALCHE GIORNO. |   |
| 17. CONSERVABILITÀ:             | SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE IGIENICHE, NUTRIZIONALI ED ORGANOLETTICHE PER IL PERIODO INDICATO IN ETICHETTA.   |   |
| 18. UNITÀ DI VENDITA:           | VASETTI DA DI PESO VARIABILE TRA 125 E 500 G.   |   |
| 19. IMBALLAGGIO:                | CONTENITORE IN CARTONE DA 6 O 12 PEZZI.   |   |
| 20. PALLETTIZZAZIONE:           | EUROPALLET  |   |

21. PROCESSO DI PRODUZIONE:

APPROVVIGIONAMENTO E CONTROLLO MATERIE PRIME – PREPARAZIONE INGREDIENTI – PREPARAZIONE RICETTA – CONFEZIONAMENTO – TRATTAMENTO TERMICO – ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO – SPEDIZIONE.

22. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

FORMAT UE:

| Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto |  |    |      |      |     |
|--|--|----|------|------|-----|
| Energia  |  | kJ | 1303 | kcal | 308 |
| Grassi   |  | g  | 1,1  |      |     |
| di cui acidi grassi saturi                     |  | g  | 0,2  |      |     |
| Carboidrati                                    |  | g  | 69,8 |      |     |
| di cui zuccheri                                |  | g  | 69,8 |      |     |
| Fibre  |  | g  | 5,5  |      |     |
| Proteine                                       |  | g  | 1,9  |      |     |
| Sale (*)                                       |  | g  | 0,11 |      |     |

(\*) IL CONTENUTO DI SALE È DOVUTO ESCLUSIVAMENTE AL SODIO NATURALMENTE PRESENTE NEGLI INGREDIENTI.

FORMAT USA:

| NUTRITION FACTS  |                   |               |    |
|--|-------------------|---------------|----|
| Serving Size:  | 1 tbsp            |               | 21 |
| Serving per Container                                    |                   |               | #  |
| Amount per Serving:                                      |                   |               |    |
|  | Calories          |               | 70 |
|  | Calories from Fat |               | 0  |
|  |                   | %Daily Value* |    |
| Total Fat  | 0g                | 0             | %  |
| Saturated Fat  | 0g                | 0             | %  |
| Trans Fat  | 0g                |               |    |
| Cholesterol  | 0mg               | 0             | %  |
| Sodium   | 10mg              | 0             | %  |
| Total Carbohydrate                                       | 16g               | 5             | %  |
| Dietary Fiber  | 1g                | 4             | %  |
| Sugars   | 15g               |               |    |
| Protein  | 0g                |               |    |
| Vitamin A  |                   | 0             | %  |
| Vitamin C  |                   | 0             | %  |
| Calcium  |                   | 0             | %  |
| Iron   |                   | 0             | %  |
| *Percent daily values are based on a 2,000 calorie diet. |                   |               |    |

# = si ottiene dividendo il contenuto netto per il numero di porzioni

23. AVVERTENZA:

LA SAVINI SARTUFI SRL SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE ALLA FORMULAZIONE DEL PRODOTTO E/O AL PROCESSO DI PRODUZIONE SENZA ALCUN PREAVVISO. PERTANTO, AL FINE DI EVITARE DISGUIDI E INCOMPRESIONI, PREGHIAMO I SIGG. CLIENTI DI RICHIEDERE LE SCHEDE TECNICHE AGGIORNATE DEL PRODOTTO PRIMA DELL'ORDINE.

Ed. 11/05/2018

IL RESPONSABILE QUALITÀ: