

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	FICHI MIELE E TARTUFO	
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:	SAVINI TARTUFI SRL - VIA A. MEUCCI, LOC. MONTANELLI - 56030 PALAIA (PI) ITALY	
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 STAFILOCOCCO AUREO SALMONELLA SPP. LISTERIA MONOCYTOGENES	PRODOTTO COMMERCIALMENTE STABILE
12. CONTAMINANTI:	RESIDUI PRESIDI FITOSANITARI: INFESTANTI E LORO RESIDUI: RADIOATTIVITÀ: CONTAMINANTI CHIMICI:	CONFORME AL REGOLAMENTO 178/06/CE ASSENTI CONFORME AL REGOLAMENTO 737/90/CE 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:	
----------------	--------------------------	--