

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	SALSA DEL TARTUFAIO	
2. DENOMINAZIONE LEGALE:	SALSA A BASE DI FUNGHI CON TARTUFO	
3. TIPOLOGIA:	CONDIMENTO VEGETALE STABILIZZATO MEDIANTE TRATTAMENTO TERMICO, PRODOTTO 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:	FUNGHI CHAMPIGNON (<i>AGARICUS BISPORUS</i>), OLIVE, OLIO DI OLIVA, ACQUA, TARTUFO ESTIVO ITALIANO (<i>TUBER AESTIVUM VITT.</i>) 3%, ACCIUGHE , CAPPERI, AROMI, OLIO DI GIRASOLE, PIANTE AROMATICHE, SALE, ESTRATTO DI LIEVITO, SPEZIA, AROMI NATURALI. FUNGHI UTILIZZATI 90 G PER 100 G DI PRODOTTO FINITO.	
7. ADDITIVI:	NO.	
8. ALLERGENI:	<u>PESCE.</u>	
9. OGM / RADIAZIONI IONIZZANTI:	NO.	
10. CARATTERISTICHE CHIMICHE:	ACIDITÀ (pH): > 4.5	Aw: > 0.93
11. PROFILO MICROBIOLOGICO:	ESCHERICHIA COLI STAFILOCOCCO AUREO SALMONELLA SPP. LISTERIA MONOCYTOGENES	PRODOTTO STABILIZZATO MEDIANTE TRATTAMENTO TERMICO
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 DEI FUNGHI CHAMPIGNONS E TARTUFO ESTIVO, ODORE: TIPICO DEI FUNGHI CHAMPIGNONS E TARTUFO ESTIVO, COLORE: BRUNO-SCURO, CONSISTENZA: SALSA GRANULOSA IN OLIO .	
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 (3 ANNI DALLA DATA DI PRODUZIONE).	
18. UNITÀ DI VENDITA:	VASETTI IN VETRO DA G. 30, 90, 180, 500	
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	674 kcal
Grassi		g	11,6
di cui acidi grassi saturi		g	4,4
Carboidrati		g	8,0
di cui zuccheri		g	7,8
Fibre		g	8,0
Proteine		g	2,6
Sale		g	1,02

FORMAT USA:

= this is obtained by dividing the net weight of the package per 30

NUTRITION FACTS			
# servings per container			
Serving size 2 tbsp (30g)			
Amount per serving			
	Calories	50	
			%Daily Value*
Total Fat	3.5g	4	%
Saturated Fat	1.5g	8	%
Trans Fat	0g		
Cholesterol	0mg	0	%
Sodium	120mg	5	%
Total Carbohydrate	5g	2	%
Dietary Fiber	2g	7	%
Total Sugars	2g		
Includes 0g Added Sugars		0	%
Protein	less than 1g		
Vitamin D	0mcg	0	%
Calcium	4mg	0	%
Iron	0.3mg	2	%
Potassium	60mg	2	%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.			

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:



