

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Data emissione: 01.08.2018

N° revisione: 02

AZIENDA: TARTUFI & FUNGHI FORTUNATI ANTONIO S.r.l.

Via Chiesa Tonda, 2 06039 TREVÌ - PG - ITALY

C.F. / P.IVA 02180510543

Nome commerciale prodotto: Carpaccio di tartufo estivo in olio extra vergine di oliva

Codice articolo:

Denominazione di vendita: Carpaccio di tartufo estivo in olio extra vergine di oliva

Produttore: AZIENDA: TARTUFI & FUNGHI FORTUNATI ANTONIO S.r.l. Via Chiesa Tonda, 2 06039 TREVÌ - PG - ITALY

Stabilimento di produzione: CAMPELLO sul CLITUNNO (PG) Via Del Colle, 26 – c.a.p. : 06042
Tel / fax 0743. 520863

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Stato fisico: solido immerso in olio

Processo produttivo e trattamenti subiti: sterilizzazione

Imballaggio primario: vaso di vetro

Peso: 80 g

Peso sgocciolato: 55 g

Codice EAN: 8033102665534

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: fettine di tartufo immerse in olio

Colore: bruno

Odore: tipico del tartufo

Sapore: sapido, tipico di tartufo estivo

CONSERVAZIONE

Modalità di conservazione : temperatura ambiente

TMC : 4 anni

Modalità di trasporto: temperatura ambiente

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Data emissione: 01.08.2018

N° revisione: 02

CONFEZIONAMENTO

Tipologia singola confezione:									
N° pz/cart	L/cart mm	P/cart mm	H/cart mm	Peso/cart g	Cart./piano	Piani/pall	Cart/pall	H/pall mm	Peso/pall mm
12									
06									

UTILIZZO

USO e DESTINAZIONE	<p>Prodotto destinato ad uso alimentare. Ideale per ogni piatto . Ideale per bruschette, per pizze, per condire ogni primo piatto, per arricchire qualsiasi tipo di carne o di pesce , o anche molto semplicemente per rendere importante una frittata.</p> <p>Il condimento si sposa molto bene con burro, parmigiano, panna e besciamelle.</p> <p>Usare direttamente sull'alimento pronto, meglio se caldo, servirà a fare in modo che esso esalti al meglio le sue caratteristiche .</p>
DOSAGGIO CONSIGLIATO	<p>Secondo buona prassi alimentare nel rispetto di usi e consuetudini, si consiglia di dosare con un cucchiaino da caffè , aggiungendo gradualmente sino ad ottenere il giusto dosaggio soggettivo ; molto indicativamente possiamo fornire come riferimento un dosaggio di ca. 20 g , per ogni piatto</p>

Conservazione dopo apertura: 2-3 giorni in frigorifero

INGREDIENTI:

Ingredienti: tartufi estivi in lamelle (Tuber aestivum Vitt.) 60%, olio extra vergine di oliva, sale, aroma

Ingredienti con potenziale allergenico secondo Reg CE1169/2011		Presenti nel prodotto	Presenti nello stabilimento	
01	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO		NO
02	Crostacei e derivati	NO		NO
03	Uova e derivati	NO		NO
04	Pesce e derivati	NO		
05	Arachidi e derivati	NO		NO
06	Soia e derivati	NO		NO
07	Latte e prodotti lattiero-caseari, incluso lattosio	NO	SI	NO
08	Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.	NO		NO
09	Sedano e preparati	NO		NO
10	Senape e preparati a base di senape	NO		NO
11	Sesamo e prodotti derivati	NO		NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg oppure 10 mg/l, come indicato con SO2	NO		NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI	NO

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Data emissione: 01.08.2018

N° revisione: 02

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri standard microbiologici	
Carica microbica mesofila	<10 ufc/g
Lieviti e muffe	<10 ufc/g
Coliformi	<10 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Salmonella spp	Assente/25 g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Energia	1520 kJ/ 370kcal
Grassi	38,1 g
di cui acidi grassi saturi	6,1 g
Carboidrati	0,4 g
di cui zuccheri	0,4 g
Fibre	5,2 g
Proteine	3,7 g
Sale	1,356 g

HACCP: prodotto nel rispetto del Reg. CE 852/04
e del Reg 178/02