

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Data emissione: 18.07.2018

N° revisione: 03

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

Via Chiesa Tonda, 2 06039 TREVÌ - PG - ITALY

C.F. / P.IVA 02180510543

Nome commerciale prodotto: Condimento aromatizzato al gusto di tartufo nero

Codice articolo: OTN055, OTN250

Denominazione di vendita: Condimento aromatizzato al gusto di tartufo nero

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: liquido

Processo produttivo e trattamenti subiti: -

Imballaggio primario: bottiglia di vetro

Peso: 55 ml, 250 ml

Codice EAN:

55 ml: 8033102662625

250 ml: 8033102662434

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: omogeneo/granulometria media

Odore: tipico del tartufo

Sapore: tipico di tartufo

CONSERVAZIONE

Modalità di conservazione : temperatura ambiente al riparo da fonti di calore

TMC : 3 anni

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Data emissione: 18.07.2018

N° revisione: 03

Modalità di trasporto: temperatura ambiente

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 Kg
6	170	110	235	3000	40	4	160	1100	500

UTILIZZO

USO e DESTINAZIONE	Prodotto destinato ad uso alimentare. Ideale per donare profumo e gusto di tartufo nero ad ogni piatto . Ideale per bruschette, per rafforzare il profumo ed il gusto del tartufo in ogni suo utilizzo, per condire insalate di funghi , per donare profumo e gusto di tartufo bianco ad ogni primo piatto, per arricchire con l'aroma ed il sapore del tartufo nero qualsiasi tipo di carne o di pesce , o anche molto semplicemente per rendere importante un uovo alla coque. Il condimento si sposa molto bene con burro, parmigiano, panna e besciamelle. Usare il condimento direttamente sull'alimento pronto, già porzionato, meglio se caldo, servirà a fare in modo che esso esalti al meglio le sue caratteristiche .
DOSAGGIO CONSIGLIATO	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 due cucchiaini per ogni piatto

Conservazione dopo apertura: a temperatura ambiente al riparo da fonti di calore

INGREDIENTI:

Ingredienti: olio extra vergine d'oliva, aroma

Ingredienti con potenziale allergenico secondo Reg CE 1169/2011		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	SI	
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		NO

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Data emissione: 18.07.2018

N° revisione: 03

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	3700kJ/900kcal
Grassi	100 g
di cui acidi grassi saturi	16,1 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Fibre	0 g
Sale	0 g

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