

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Data emissione: 01.06.2018

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: farina di mais precotta con tartufi estivi (Tuber aestivum Vitt.) disidratati

Codice articolo:

Denominazione di vendita: farina di mais precotta con tartufi estivi (Tuber aestivum Vitt.) disidratati

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

Processo produttivo e trattamenti subiti: nessuno

Imballaggio primario: vaso di vetro

Peso: 175 - 350 g

Codice EAN: 8033102665022 per il prodotto da 175g
8033102665039 per il prodotto da 350 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: disomogeneo

Colore: giallo con componenti marroni/neri

Odore: tipico del tartufo

Sapore: sapido, tipico della polenta con tartufo estivo

Zona geografica di raccolta del tartufo: Italia

CONSERVAZIONE

Modalità di conservazione : temperatura ambiente

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Data emissione: 01.06.2018

N° revisione: 02

TMC : 24 mesi

Modalità di trasporto: temperatura ambiente

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	CODICE PRODOTTO	PESO	UNITA' PER CARTONE	PESO PER CARTONE	CARTONI PER PIANI	NUMERO PIANI PER PALLET	CARTONI PER PALLET	PESO TOTALE PALLET
Polenta con tartufi estivi disidratati 175g	PTA175V	175g	12	4,502 kg	14	6	72	325,00kg
Polenta con tartufi estivi disidratati 350g	PTA350V	350g	6	4,064	14	6	84	342,00 kg

UTILIZZO

Uso e destinazione: mettere in una pentola 1500 ml di acqua e portare ad ebollizione, aggiungendo il sale a Vostro piacere. Versare dolcemente a pioggia il prodotto, mescolando a fuoco vivo e con un cucchiaio di legno fino ad addensare il tutto. Se gradito, mettere una noce di burro e due cucchiai di cucina di parmigiano reggiano. Continuare a mescolare bene per circa 4/5 minuti, mantenendo l'ebollizione e.....voilà', la polenta e' pronta!

Dosaggio consigliato: utilizzare circa 100g di farina di mais a persona, per 100ml di acqua

Conservazione dopo apertura:

INGREDIENTI:

Elenco: farina di mais precotta 97%, tartufi estivi (*Tuber aestivum Vitt.*) disidratati 0,7%, sale, prezzemolo, foglie di prezzemolo essiccate, 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		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

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Data emissione: 01.06.2018

N° revisione: 02

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 SO ₂		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: 01.06.2018

N° revisione: 02

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri standard microbiologici	
Carica microbica mesofila	<10.000 ufc/g
Lieviti e muffe	<100 ufc/g
Coliformi	<100 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Salmonella spp	Assente/25 g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Energia	1432kJ/ 337kcal
Grassi	1,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	73 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	8 g
Sale	0,97g

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