

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Data emissione: 01.06.2018

N° revisione: 02

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

Via Chiesa Tonda, 2 06039 TREVİ - PG - ITALY

C.F. / P.IVA 02180510543

**Nome commerciale prodotto:** riso carnaroli con tartufi estivi (Tuber aestivum Vitt.) disidratati

**Codice articolo:**

**Denominazione di vendita:** riso carnaroli con tartufi estivi (Tuber aestivum Vitt.) disidratati

**Produttore:** AZIENDA: TARTUFI & FUNGHI FORTUNATI ANTONIO S.r.l. Via Chiesa Tonda, 2 06039 TREVİ - 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:** 200 - 400 g

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** disomogeneo

**Colore:** bianco perlato con componenti marroni/neri

**Odore:** tipico del tartufo

**Sapore:** sapido, tipico del riso con tartufo estivo

Origine del riso: Italia

Zona geografica di raccolta del tartufo: Italia

### CONSERVAZIONE

**Modalità di conservazione :** temperatura ambiente

**TMC :** 24 mesi

**Modalità di trasporto:** temperatura ambiente

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Data emissione: 01.06.2018

N° revisione: 02

### CONFEZIONAMENTO

ODOTTO	CODICE PRODOTTO	PESO	UNITA' PER CARTONE	PESO PER CARTONE	CARTONI PER PIANI	NUMERO PIANI PER PALLET	CARTONE PER PALLET	PESO TOTALE PALLET	CODICE EAN
Riso carnaroli con tartufi estivi disidratati 200g	RTA200v	200g	12	4,802 kg	12	6	72	346,00kg	
Riso carnaroli con tartufi estivi disidratati 400g	RTA400v	400g	6	4,364 kg	14	6	84	367,00kg	

### UTILIZZO

**Uso e destinazione:** modalita' d'uso: mettere in una pentola 600 ml di acqua e portare ad ebollizione, aggiungendo il sale a Vostro piacere. Versare dolcemente il riso mescolando a fuoco vivo e con un cucchiaino di legno fino ad addensare il tutto. Se gradito, mettere una noce di burro e due cucchiaini da cucina di parmigiano reggiano. Continuare a mescolare bene per circa 15 minuti, mantenendo l'ebollizione e.....voila', il riso e' pronto!  
Per ottenere un riso piu' o meno consistente variare la quantita' di riso o di acqua e il tempo di cottura.

**Dosaggio consigliato:**

**Conservazione dopo apertura:** si consiglia di consumare tutto il contenuto all'apertura della confezione.

### INGREDIENTI:

**Elenco:** riso carnaroli 98%, sale, tartufi estivi (*Tuber aestivum* Vitt.) disidratati 0,7%, 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

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Data emissione: 01.06.2018

N° revisione: 02

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
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: 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	1469kJ/ 346kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	79 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	6,8 g
Sale	0,99 g

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