

CATEGORIA

002 - SPECIALITA' AL TARTUFO

NOME PRODOTTO

CREMA DI FUNGHI PORCINI E TARTUFO BIANCO

CODICE PRODOTTO

PTB 80

CARATTERISTICHE GENERALI

INGREDIENTI	Funghi porcini 58,5% (Boletus Edulis e Rel. Gruppo), olio extra vergine di oliva, aroma, sale, Tartufo Bianco 0,5% (Tuber magnatum Pico).	
TMC	36 mesi	
ORIGINE	UE	
CONFEZIONAMENTO	Imballaggio primario:	vaso di vetro
	Imballaggio secondario:	scatola in cartone
RICICLO IMBALLO		
TRATTAMENTO	Sterilizzazione	
STOCCAGGIO	Temperatura ambiente. Una volta aperto conservare a +2° / +4° C e consumare entro 7 giorni	
ETICHETTATURA	In ogni imballaggio sono indicati: denominazione del prodotto, elenco degli ingredienti, peso, lotto, TMC, produttore, tabella nutrizionale.	
SISTEMA DI QUALITA'	L'azienda applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point). Ogni processo è descritto ed analizzato nel Manuale della Qualità e della Sicurezza Alimentare.	
OGM	Il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati.	
ALLERGENI	Il prodotto non contiene sostanze allergeniche o prodotti contenenti tali componenti. Durante la raccolta, il trasferimento e l'elaborazione, il prodotto non è soggetto ad alcun rischio di contaminazione incrociata.	
GLUTINE	Assente	
VEGETARIANO	Sì	
CONSERVANTI	Assenti	
AROMI	Presenti	
RADIAZIONI	Il prodotto in oggetto non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo ai requisiti di legge.	

DESTINAZIONE D'USO	Prodotto per uso alimentare e genere di largo consumo, destinato ad un pubblico generale ad eccezione di soggetti intollerante e/o allergici a uno o più ingredienti (allergeni), indicati sia in scheda tecnica che in etichetta.
CONSIGLI D'USO	Per sfruttare in modo ottimale le qualità del prodotto, si consiglia di utilizzare una quantità di 10 g di crema per persona, utilizzando direttamente sul piatto. È ideale come condimento per crostini e ripieni per antipasti, primi e secondi piatti, frittate e comunque come base per tutte le pietanze al tartufo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
ASPETTO	Cremoso
COLORE	Marrone
ODORE	Tipico
GUSTO	Naturale, tipico e piacevole.
CONSISTENZA	Cremoso, denso
STATO	Liquido

PARAMETRI CHIMICI	
pH	>4.6
aW	<0.93

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
PARAMETRO	VALORE
CBT	< 10 UFC/g
Anaerobi solfito riduttori	< 10 UFC/g
Clostridi	Assenti
Listeria	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI MEDIE PER 100g		
Energia	Kj 984	Kcal 239
Grassi	24 g	
Di cui Acidi grassi Saturi	3,9 g	
Carboidrati	1,3 g	
Di cui zuccheri	0,6 g	
Fibre	3,2 g	
Proteine	2,4 g	
Sale	0,44 g	

IMBALLAGGIO PRIMARIO (MOCA)	
Packaging	Vaso di vetro
Formato	106 ml
Peso netto g	80
Peso lordo g	181
Altezza vaso mm	74,5
Larghezza vaso mm	51,7
Taric	21039090

IMBALLAGGIO SECONDARIO	
Packaging	Cartone
Dimensioni (cm)	American Box 24x16x9
Pezzi per cartone	12
Peso confezione kg	2,302

PALLET	
Cartoni per strato	24
Strati per pallet	14
Cartoni per pallet	336
Pezzi per pallet	4032
Peso pallet kg	773,472

Questo documento contiene informazioni riservate appartenenti alla Giuliano Tartufi S.p.A.: lo stesso è destinato alla sola consultazione da parte del destinatario.

Qualsiasi utilizzo improprio, diverso e privo dell'autorizzazione della società emittente (ivi compresa la diffusione in siti web ad accesso libero) è VIETATO e sarà perseguito a norma di legge.