

CATEGORIA

007 - I PRIMI PIATTI AL TARTUFO

NOME PRODOTTO

POLENTA AL TARTUFO

CODICE PRODOTTO

PLTP

CARATTERISTICHE GENERALI

INGREDIENTI	Farina di mais precotta, Tartufo estivo essiccato 1% (Tuber aestivum Vitt.), aroma	
TMC	18 mesi	
CONFEZIONAMENTO	Imballaggio primario:	vaso cilindrico PET trasparente
	imballaggio secondario:	scatola in cartone
TRATTAMENTO	Nessuno.	
STOCCAGGIO	Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo da fonti di luce e di calore.	
ETICHETTATURA	In ogni imballaggio sono indicati: denominazione del prodotto, elenco degli ingredienti, peso, lotto, TMC, produttore, tabella nutrizionale	D.l.vo n. 109/1992 (IT) Reg. CE 1169/2011
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	Reg. (CE) 178/2002 Reg (CE) 852/2004 BRC-IFS Global Standars
OGM	Il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati	Reg. (CE) n.1829/2003 Reg. (CE) n.1830/2003
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	Reg. CE 1169/2011
GLUTINE	Assente	Reg. CE 1169/2011 art.36 par.3, Lettera d) Reg. CE 41/2009 Reg. UE 609/2013 Reg. UE 824/2014
CONSERVANTI	Assenti	Reg CE 1331/2008 Reg CE 1332/2008 Reg CE 1333/2008
AROMI	Presenti	D.L. 107 del 25/01/92 Reg CE 1334/2008
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	Versare la farina a pioggia in 1,5 l di acqua fredda e già salata, portare ad ebollizione, girando con una frusta per circa 5/6 minuti sempre nello stesso senso

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Tipico della farina di mais, omogeneo, senza grumi, con frammenti di tartufo
COLORE	Giallo oro con pezzetti di tartufo
ODORE	Leggero profumo tipico della farina di mais, assente qualunque odore estraneo
GUSTO	Tipico della farina di mais con nota di tartufo, privo di sapori estranei ed anomali
CONSISTENZA	
STATO	Solido

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

PARAMETRO	VALORE	METODO
CBT	< 500000 UFC/g	UNI EN ISO 4833-1:2013
Muffe	< 1000 UFC/g	ISO 21527-1:2008

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI MEDIE PER 100g

Energia	Kj 1558	Kcal 367
Grassi	1,3 g	
Di cui Acidi grassi Saturi	0,3 g	
Carboidrati	80,3 g	
Di cui zuccheri	0,5 g	
Proteine	7,5 g	
Sale	0,01 g	

IMBALLAGGIO PRIMARIO (MOCA)

Packaging	Vaso in PET idoneo al contatto con alimenti	
Formato	500 ml	
Peso netto g	350	
Peso lordo g	390	
altezza vaso mm	141	
Larghezza vaso mm	72,5	
EAN 13	8025386001436	
Taric	11022090	

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Packaging	Cartone	
Dimensioni (cm)	American Box 32x25x17	
Pezzi per cartone	12	
Peso confezione kg	5,04	

GIULIANO TARTUFI S.p.A.
Zona Ind.le Sud 06026 Pietralunga (PG)
Tel: 0759460079
Sito internet: www.giulianotartufi.it

L'azienda è certificata IFS - BRC

REVISIONE Rev.0 del 04/01/2021

PALLET			
Cartoni per strato		10	
Strati per pallet		8	
Cartoni per pallet		80	
Pezzi per pallet		960	
Peso pallet kg		402,4	