

TENUTA
San Pietro a Pettine
TARTUFI

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA PRODOTTO

“TARTUFATA STORICA “ SALSA A BASE DI FUNGHI PRATAIOLI COLTIVATI (*Agaricus bisporus*) E TARTUFO ESTIVO (*Tuber aestivum* Vitt..)

2. CARATTERISTICHE GENERALI

2.1 INGREDIENTI

Funghi prataioli coltivati (*Agaricus bisporus*) 78.5%, olio extra vergine di oliva, tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) 5%, cipolla, brodo di tartufo (acqua, tartufo estivo –*Tuber aestivum* Vitt.), prezzemolo, sale, **acciughe**, aglio, pepe, aromi. **Puo' contenere tracce di frutta a guscio, glutine, crostacei, uova, sedano, latte, soia.**

2.2 ELENCO ADDITIVI

Nessuno

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

3.1 ORGANOLETTICHE

COLORE	Marrone scuro
ODORE	Caratteristico del profumo di tartufo
SAPORE	Gradevole
GRANULOMETRIA	Medio/sottile

3.2 CHIMICO FISICHE

PARAMETRI	Unità di misura	Valore	Valore
Peso netto	g/confezione	Gr 130	Gr 500
pH		> 5.5	> 5.5

3.3 MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	Unità di misura	Valore
Carica Mesofila Totale	UFC/g	< 10

Trattasi di prodotto sterilizzato termicamente con $F_0 \geq 4$ in grado di garantire la sterilità del lotto di produzione.

TENUTA
San Pietro a Pettine
TARTUFI

4. CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE

Ad ogni produzione è assegnato un numero di lotto identificativo e registrato in apposito registro di produzione.

Il numero di lotto è indicato sulla capsula a getto di inchiostro indelebile.

5. DURABILITÀ COMMERCIALE

La durata del prodotto è di 36 mesi, ma l'Azienda ha scelto di indicare 35 mesi negli imballi originali e nelle normali condizioni di magazzinaggio a temperatura ambiente. Fino al momento della consegna il prodotto viene conservato in locali asciutti, areati, freschi, lontano da fonti di calore.

Il prodotto viene preparato seguendo tutte le disposizioni di legge nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo processi tecnologici moderni.

Tutti gli ingredienti sono conformi alle norme vigenti in Italia e nella EU.

Il TMC (mese/anno) è indicato sul coperchio con inchiostro indelebile.

6. ETICHETTA

Conforme al D.lgs del 27 Gennaio 1992 n. 109 e Reg. UE 1169/2011 riportante indicazioni con caratteri leggibili ed indelebili :

- Denominazione di vendita del prodotto
- Marchio dell'azienda di commercializzazione e sede dello stabilimento di produzione
- Elenco degli ingredienti
- Peso netto
- Modalità di conservazione

I materiali di confezionamento sono conformi a tutte le norme vigenti in Italia e nella Comunità Europea, compresi eventuali aggiornamenti.

7. CONFEZIONAMENTO

7.1 FORMATO

TIPO	Vaso vetro	Vaso vetro
CAPACITA' CONTENITORE	g 130	ml 580
PESO NETTO	g 130	g 500

7.2 IMBALLO

TIPO	Pianetto con termoretraibile	Pianetto con termoretraibile
	Vaso vetro gr 130	Vaso vetro gr 500
PEZZI PER IMBALLO	12 pz	6 pz

TENUTA
San Pietro a Pettine
TARTUFI

PESO IMBALLO	Kg 3	KG 4.5 - 5
--------------	------	------------

7.3 PALLET

	Vaso vetro gr 130	Vaso vetro gr 500
TIPO	Europallet 80x120	Europallet 80x120
QUANTITA' IMBALLI PER STRATO	19 conf	16 conf.
QUANTITA' IMBALLI PER PALLET	152 conf.	96 conf.

8. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

PRODOTTO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN
"Tartufata storica" gr 130		8008348005826
"Tartufata storica" gr 500		8008348005833

9. PIANI DI CONTROLLO

Lo Stabilimento di produzione, puntando alla sicurezza igienico-sanitaria della propria produzione, ha attuato un sistema di autocontrollo basato sui principi HACCP secondo il Reg. 852/2004 con piani di autocontrollo in tutte le fasi produttive, dal ricevimento delle materie prime alla commercializzazione, come regolarmente documentato.

10. ALLERGENI

<i>Lista allergeni in accordo alla DIRETTIVA 2003/89/CE del 10/11/2003 Allegato III bis</i>	
PRODOTTO: SALSA AL TARTUFO LA STORICA	
ALLERGENI	PRESENZA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce azzurro e prodotti a base di pesce	SI (ACCIUGHE)
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO

TENUTA
San Pietro a Pettine
TARTUFI

Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	NO
Lupino e prodotti derivati	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO

PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO, GLUTINE, CROSTACEL, UOVA, SEDANO, LATTE, SOIA.

11. OGM

L'azienda dichiara che a seguito delle dichiarazioni ricevute dai propri fornitori, gli ingredienti utilizzati nelle proprie produzioni non derivano da Organismi Geneticamente Modificati.