

	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	Mod 7.3 –D
	TARTUFI FRESCHI <i>Tuber melanosporum Vitt</i>	Rev.01 04/03/2019

Denominazione di vendita : **TARTUFO FRESCO SPAZZOLATO O LAVATO**

Ingredienti /Ingredients

Tartufo intero o pezzi. Spazzolato o lavato.
Provenienza diversa in base al lotto, descritta in etichetta o su documenti.
Whole or pieces of truffle, brushed or washed.
Difference provenience for batch, described on label or on documents.
Refrigerazione /refrigeration

Sistema di conservazione utilizzato
/Conservation system

Destinazione d'uso /Use destination
Shelf life

Alimentare /Food.
15 giorni correttamente conservato, se congelato fino a 12 mesi.

Modalità di conservazione/
Storage way

Il tartufo fresco deve essere conservato in frigorifero +4°C, si consiglia un contenitore chiuso con carta assorbente da cambiare quotidianamente per ridurre l'insorgenza di muffe.
Il tartufo può essere congelato intero, pezzi o macinato. Si consiglia di lavarlo prima del congelamento.

Truffles must be storage in refrigerator +4°C, we recommend into a container closed with blotting paper to change every day, to reduce the onset of mold. Truffles can be frozen whole, in pieces or minced. We recommend washing before freezing.

Legislazione di riferimento/Law of
referece

REG. C.E. 852/2004, 853/2004, 2073/2005 DGRM NR.1441 DEL 15/12/2006. DPR 54/97, bollo CEE n.10/019

Idoneità imballo/ Packing suitability: La Tartufi Alfonso Fortunati dichiara che gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono per alimenti e/o possono venire a contatto con alimenti in conformità al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al DPR 777/82 e s.m., al Reg. (Ce) 1935/2004, al Reg. (CE) 2023/2006 ed al Reg. UE 10/2011 s.m.
Tartufi Alfonso Fortunati declares that packages used for product packing are suitable for food and/or can come into contact with food in accordance with D.M. 21 March 1973 and s.m., and DPR 777/82 and s.m., al Reg. (Ce) 1935/2004, with Reg. (CE) 2023/2006 and with Reg. UE 10/2011 s.m.

Caratteristiche botaniche e organolettiche/Organoleptical and botanical characteristics

Tuber melanosporum Vitt., detto volgarmente tartufo nero pregiato (o anche tartufo nero di Norcia o di Spoleto). Ha peridio o scorza nera rugosa con verruche minute, poligonali, e gleba o polpa nero-violacea a maturazione, con venature bianche fini che divengono un po' rosseggianti all'aria e nere con la cottura. Emuna un delicato profumo molto gradevole. Matura da metà Novembre a metà Marzo. / *Tuber melanosporum Vitt., commonly known as prized black truffle (or even black truffle from Norcia or Spoleto). It has a peridium or wrinkled black rind with minute warts, polygonal, and gleba or black-purple flesh when ripe, with fine white veins becoming a little red in the air and black with cooking. It gives off a delicate and very pleasant scent. Matures from mid-November to mid-March.*

ALLERGENI /ALLERGENS

(Allegato III bis alla direttiva 2003/89/CE del 10 novembre 2003 e successive modificazioni) / (Annex III bis at directive 2003/89/CE of 10 November 2003 and following modifications)

In questo prodotto non sono presenti allergeni.
In this product there are no allergens.

Dichiarazione OGM - Direttive CEE 1829/2003 - 1830/2003
Declaration about GMO - Directive EEC 1829/2003 - 1830/2003

In riferimento alle direttive in oggetto e sulla base degli ingredienti e della preparazione dichiariamo che il prodotto:

In reference to the CEE directives and on the bases of the ingredients and production method we declare that the product:

- Non è un prodotto consistente o contenente Organismi Geneticamente Modificati */does not contain Genetically Modified Organisms*
- Non è prodotto a partire da Organismi Geneticamente Modificati */does not arise from Genetically Modified Organisms*
- Non contiene ingredienti prodotti a partire da Organismi Geneticamente Modificati */does not contain ingredients that contains or arise from Genetically Modified Organisms*

**DICHIARAZIONE CONTAMINANTI Reg. CE 1881/2006 /
CONTAMINANTS DECLARATION Reg. EEC 1881/2006**

In riferimento alle direttive in oggetto e sulla base degli ingredienti e della preparazione dichiariamo che il prodotto:

With reference to the directives in object and on the basis of ingredients and preparation we declare that this product:

- Non è un prodotto che contiene contaminanti */ Is not a product which contains contaminants*
- Non è un prodotto che contiene ingredienti contaminati */ Is not a product which contains contaminated ingredients*
- Il prodotto finito è conforme al Reg. CE 1881/2006/ *The finished product complies with EEC Reg. 1881/2006*

Pertanto il prodotto non è soggetto ai requisiti supplementari specifici di etichettatura previsti dai Regolamenti CEE 1829/2003 e 1830/2003. */Therefore the product is not subjected to specific supplementary requirement for labelling as expected from EEC Directives 1829/2003 and 1830/2003*

The company reserve the faculty to modify this product data sheet at whatever time.

L'azienda si riserva la facoltà di apportare modifiche alla presente scheda tecnica in qualsiasi momento.

Redatto da RSA

Approvato dalla Direzione


