

NOME PRODOTTO

SALSA TARTUFATA - 15%

PRODUCT NAME

TRUFFLE SAUCE - 15%

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

653
500 g

TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE

Stoccaggio / Storage
Trasporto / Transport

Temperatura ambiente / Room temperature
Temperatura ambiente / Room temperature

METODO DI TRATTAMENTO
TREATMENT METHOD

Sterilizzazione in autoclave
Sterilization in autoclave

SCADENZA/ SHELF LIFE

36 mesi dalla data produzione
36 months after production date



(L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto / The picture is for illustration purposes only)

INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNONS (AGARICUS BISPORUS E REL.GRUPPO)75%, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, TARTUFO ESTIVO (TUBER AESTIVUM VITT) 15%, SALE, AROMA.

INGREDIENTS

MUSHROOMS (AGARICUS BISPORUS AND RELATING GROUP) 75%, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, SUMMER TRUFFLE (TUBER AESTIVUM VITT) 15%, SALT, FLAVORING.

USO DESIGNATO:

libero consumo. Non risultano presenti da bibliografia scientifica categorie a rischio relativamente al consumo di questo prodotto.

INTENDED USE:

free consumption. Published scientific literature does not detect the presence of any health risk resulting from consumption of this type of product.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE DOPO PREPARAZIONE
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	cremoso, omogeneo
Aspect:	creamy, homogenous
Colore:	marrone chiaro
Colour:	light brown
Odore:	tipico dei componenti della salsa tartufata
Odour:	typical of truffle sauce ingredients
Sapore:	caratteristico
Taste:	typical
Consistenza:	cremoso
Texture:	creamy

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS
Parametri
Parameters

Carica Batterica Totale / Total bacterial count

Salmonella spp. / Salmonella spp

Listeria Monocytogenes / Listeria Monocytogenes

Clostridi solfito riduttori/ Sulphite-Reducing Clostridia

Piombo / Lead

Cadmio/ Cadmium

Stagno / Tin

Unità di Misura
Unit of measurement

ufc/ cm² ; cfu/ cm²

ufc/25g; cfu/25g

ufc/25g; cfu/25g

Ufc/100g; cfu/100g

mg/kg; mg/kg

mg/kg; mg/kg

mg/kg; mg/kg

Valori
Values

< 10

Assente/Absent

Assente/Absent

< 10

< 0,294

< 0,068

< 200

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G
Parametri
Parameters

Valore energetico / Energy value

Valore energetico / Energy value

Proteine / Protein

Carboidrati / Carbohydrate

di cui zuccheri / of which sugars

Grassi / Fats

di cui saturi / of which saturated fats

Sale/ Salt

Unità di misura
Unit of measurement

kcal ; kcal

kJ ; kJ

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

Valori
Values

193

788

3,1

0,60

0,60

19

2,9

1,0

MODALITA' DI CONSERVAZIONE UNA VOLTA APERTO
STORAGE INSTRUCTIONS ONCE OPENED

Coprire di olio, conservare in frigorifero a 0°/+4° e consumare entro 15 giorni.

Cover with oil, keep in the fridge at 0°/+4° and use within 15 days.

PRODOTTO IN ITALIA – PRODUCT IN ITALY

Intrastat Code: 2103.90.90

ALLERGENI
ALLERGENS

	Presenza nel prodotto finito secondo ricetta / Presence in the finished product according to the recipe	Possibile cross contamination / Possible cross contamination
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and its hybridated strain), and derivatives</i>	☐	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustaceans based products</i>	☐	☐
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg based products</i>	☐	☐
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish based products</i>	☐	☐
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati <i>Shell fruits: almonds, hazelnut, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamias and derivatives</i>	☐	☐
Soia e prodotti a base di soia <i>Soya and soya based products</i>	☐	☐
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk based products (including lactose)</i>	☐	☐
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seed based products</i>	☐	☐
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery based products</i>	☐	☐
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard based products</i>	☐	☐
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut based products</i>	☐	☐
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂</i>	☐	☐
Lupino e prodotti derivati <i>Lupines and lupine based products</i>	☐	☐
Molluschi e prodotti derivati <i>Shell fish and shell fish based products</i>	☐	☐

NON CONTIENE ALLERGENI (Rif. allegato II del Reg. UE 1169/11)
DOESN'T CONTAIN ALLERGENS (Ref. attached II of Reg. EU 1169/11)

Ulteriori ALLERGENI / Additional ALLERGENS

Regulation Reference: FDA Section 201 (qq) "Nuts": almond, beechnut, Brazil nut, cashew, chestnut (Chinese, American, European, Castanea seguinii), Castanea pumila fruit, coconut, hazelnut, ginkgo biloba fruit, carya fruit, lychee, macadamia nut, pecan nut, pine nut, pili nut, pistachio, shea nut, walnut (English, Persian, black, Japanese, Californian, heartnut, cering)	☐	☐
---	--------------------------	--------------------------

DICHIARAZIONI
DECLARATIONS

O.G.M.:	Trivelli Tartufi Srl dichiara che i prodotti realizzati risultano conformi ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, relativamente all'etichettatura ed alla rintracciabilità degli alimenti geneticamente modificati.
G.M.O.:	<i>Trivelli Tartufi Srl declares that all its products are processed in compliance with CE Regulations 1829/2003 and 1830/2003 on the labeling and traceability requirements of genetically modified food.</i>
Trattamenti con radiazioni ionizzanti:	Trivelli Tartufi Srl non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti.
Ionising radiation treatment:	<i>No raw material used by Trivelli Tartufi Srl has been treated with ionizing radiation.</i>
Contaminanti:	Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i.
Pollutants:	<i>In compliance with European Regulation EC 1881/2006 and subsequent amendments and additions.</i>
Rintracciabilità:	Trivelli Tartufi Srl garantisce la piena rintracciabilità delle materie prime e dei materiali di confezionamento impiegati ed identifica puntualmente la destinazione di tutti i propri prodotti finiti, in conformità al Regolamento CE 178/2002.
Traceability:	<i>Trivelli Tartufi Srl ensures full traceability of all raw materials and packaging products, in compliance with European Regulation EC 178/2002.</i>
HACCP:	Trivelli Tartufi Srl assicura che la fabbricazione dei prodotti avviene in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia di igiene degli alimenti, prevedendo la rigorosa applicazione di un Sistema di Autocontrollo basato sulla metodologia Haccp.
HACCP:	<i>Trivelli Tartufi Srl guarantees that all products are processed in compliance with the requirements of European Regulation EC 852/2004 on hygiene of foodstuffs and that it has implemented a strict Self-inspection System based on the HACCP principles.</i>
Materiale di confezionamento:	Trivelli Tartufi Srl assicura che il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti.
Packaging materials:	<i>Trivelli Tartufi Srl guarantees that it only uses food-grade materials for immediate packaging in compliance with the legislation in force.</i>
Note legali:	Trivelli Tartufi Srl garantisce solo i parametri menzionati in questa specifica tecnica. L'uso di questo prodotto può essere soggetto a regolamenti nazionali. Trivelli Tartufi Srl non è responsabile di eventuali usi impropri o illegali di questo prodotto.
Legal notice:	<i>Trivelli Tartufi Srl guarantees only the parameters stated in this technical specification. The use of this product may be subject to national regulations. Trivelli Tartufi Srl shall not be held liable for any improper or illegal use of this product.</i>
Validità del documento:	Trivelli Tartufi Srl provvede all'aggiornamento del presente documento ogni qualvolta lo ritenga necessario, per cui è importante che i detentori dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima emissione.
Validity of this document:	<i>Trivelli Tartufi Srl updates this document whenever deems it appropriate or necessary. Therefore, the holder of the document must make sure that he has the latest edition.</i>

CONFEZIONAMENTO
PACKAGING

Codice prodotto <i>Product codes</i>	653	
Peso netto <i>Net weight</i>	500 g	
Tipologia di packaging primario <i>Primary packaging type</i>	Vaso in vetro Glass jar	
Dimensioni packaging primario <i>Primary packaging sizes (cm)</i>	8,98 (Ø) x 12,17(H)	
Codice a barre <i>Bar code</i>	8032649486534	
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	6	12
Tipologia di packaging secondario <i>Secondary packaging type</i>	Cartone Cardboard	
Dimensioni packaging secondario <i>Secondary packaging sizes cm</i>	28 x 19,5 x 13,3	
	28,8 x 19,5 x 26	
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>	*AAMGG *YYMDD	
Modalità di indicazione del TMC <i>BBE coding format</i>	Scad. *GG.MM.AAAA BB: *MM.DD.YYYY	

* A = Anno / Y = Year ; M = Mese / M = Month ; G = Giorno / D = Day

RACCOLTA DIFFERENZIATA
RECYCLING

Imballaggio / Packaging	Oggetto / Object	Raccolta / Collection	Cod. materiale / Material code
PRIMARIO / PRIMARY	CAPSULA / CAPSULE	ALLUMINIO / ALLUMINIUM	ALU 41
PRIMARIO / PRIMARY	VASO / JAR	VETRO / GLASS	GL 70
SECONDARIO / SECONDARY	CARTONE / BOX	CARTA / PAPER	PAP 20

* Verifica le disposizioni del tuo comune / Check the provisions of your municipality

PALLETIZZAZIONE
PALLETIZATION

Codice prodotto Product codes	653	
Unità per cartone Units per carton	6	12
Peso per cartone Weight per carton kg	4,8	9,8
Cartoni per strato Cartons per layer n.	14	
Strati per pallet* Layers per pallet* n.	12	6
Cartoni per pallet* Cartons per pallet* n.	168	84
Numero totale unità articolo N° of total units	1008	1008
Peso netto pallet* Pallet* net weight kg	830	845
Altezza del pallet* Pallet* height mm	175	171

*Pallet 80 x 120

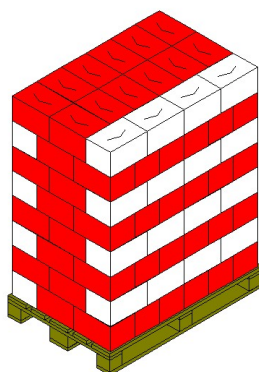
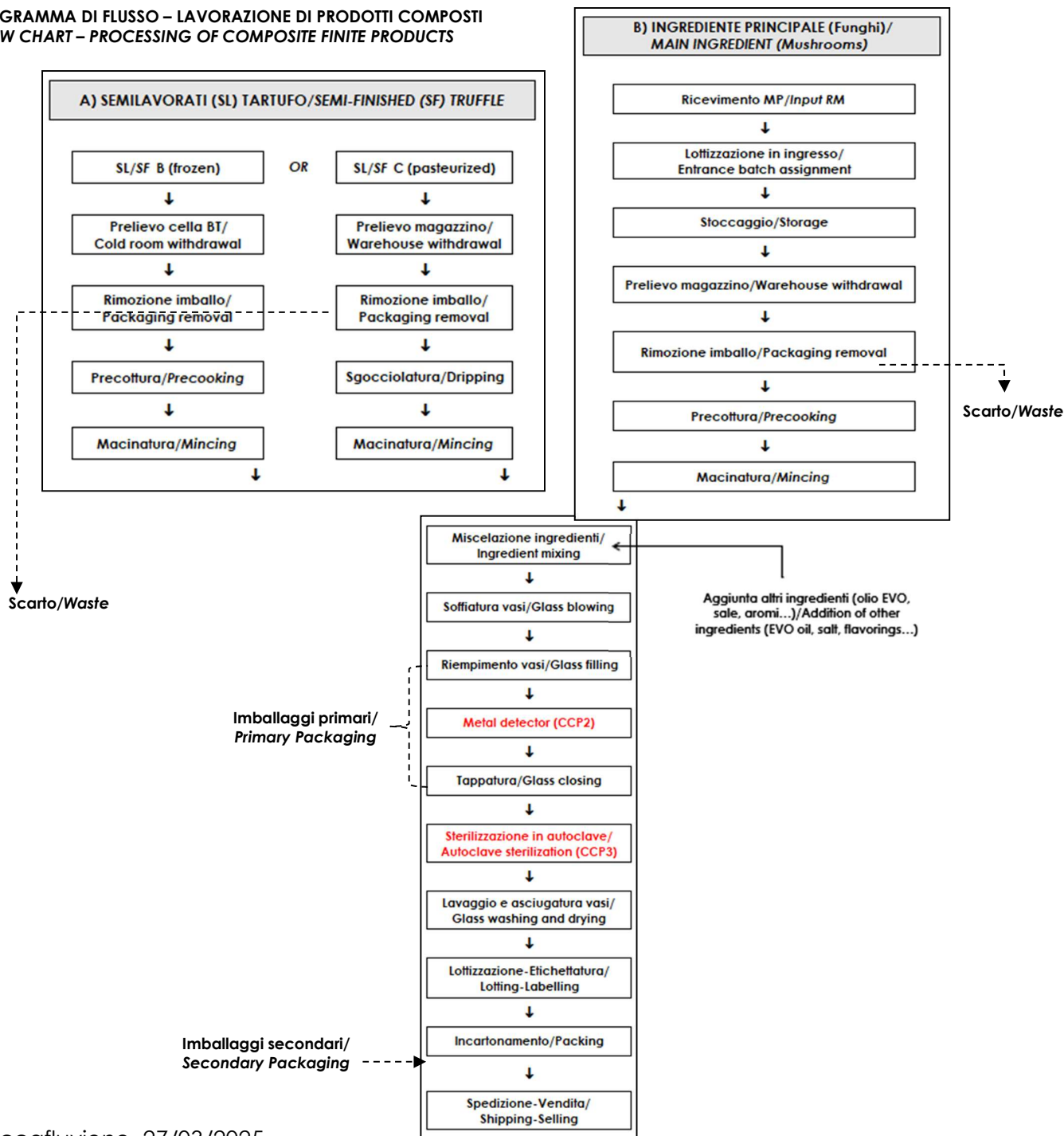


DIAGRAMMA DI FLUSSO – LAVORAZIONE DI PRODOTTI COMPOSTI
FLOW CHART – PROCESSING OF COMPOSITE FINITE PRODUCTS


Roccafluvione, 27/03/2025

Redatto Drawn up by	Verificato e approvato Verified and approved by	N° e data di emissione N. and date of issue
LAURA ALZAPIEDI	ANDREA LEOPARDI	Rev. n°8 del 27/03/2025