

Codice articolo
RJ0330Denominazione commerciale
Crema di Tartufo 0,9 kgIT
2013/L
CEDenominazione prodotto
Salsa al tartufoTipologia prodotto
prodotto fresco pronto al consumo**1) ETICHETTATURA**

DENOMINAZIONE: **CREMA DI TARTUFO**
 BARCODE: 8001246055054
 DICHIARAZIONE: Non contiene OGM
 MODALITA' CONSERVAZIONE: Conservare in frigorifero tra 0° e +4°C

Ingredienti: olio di semi di girasole, NOCI DI ANACARDI (Origine non UE), margarina vegetale (olio di semi di girasole e grasso di cocco non idrogenati, acqua), BURRO (contiene LATTE), formaggio duro grattugiato (LATTE, sale, caglio), PANNA (contiene LATTE), tartufo d'estate (tuber aestivum)(Origine UE) 1%, sale, fibra di bambù, aroma. Conservante: acido sorbico.

Può contenere tracce di GLUTINE

VEGETARIANO

SENZA OLIO DI PALMA

2) SHELF LIFE

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA: **40 gg**
 MODALITA' DI UTILIZZO: Dosare direttamente sulla pasta, aggiungendo un cucchiaino di acqua di cottura.

DESTINATARI PREVISTI: Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo
 PESO NETTO: **900 g e** PESO LORDO: 950 g
 CONFEZIONATO IN:
 TIPO CONFEZIONE: Vaschetta in APET con film termosaldato in PET
 MISURE (in millimetri): Larghezza 197 Altezza 70 Profondità 153

UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone
 NUMERO UMC PER CARTONE: **2**
 PESO LORDO UMV: 2043 g
 TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda
 MISURE (in millimetri): Larghezza 324 Altezza 92 Profondità 217
 SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 12 UMV per pedana 120

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI**Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto**

Energia	2788 kJ / 676 kcal
Grassi	69g
di cui acidi grassi saturi	25g
Carboidrati	6g
di cui zuccheri	1,5g
Proteine	7,2g
Sale	1,3g
di cui sodio	
Fibra Alimentare	

Caratteristiche Microbiologiche

Carica batterica totale	< 900.000 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Muffe	< 1000 ufc/g
Salmonella spp.	assente su 25g
Listeria monocytogenes	assente su 25g

Caratteristiche chimico fisiche

pH	aW	<=0.92
----	----	--------

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'

Azienda con Sistema Qualità certificato (ente DNV GL), GSFS (BRC vers. 8 2018) e IFS Food (vers.6.1)
 Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/1992 e Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.
 Imballaggi e MAC conformi al Reg. CE 1935/2004 e succ.mod., Reg. UE 10/2011