

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	CREMA CON PARMIGIANO REGGIANO E TARTUFO	
2. DENOMINAZIONE LEGALE:	CREMA CON PARMIGIANO REGGIANO E TARTUFO	
3. TIPOLOGIA:	CREMA CON FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. E TARTUFO BIANCHETTO STABILIZZATO MEDIANTE TRATTAMENTO TERMICO, PRODOTTA IN UNO STABILIMENTO RICONOSCIUTO AI SENSI DEL REGOLAMENTO 853/04/CE: IT 9 520 CE E IT F8P62 CE	
4. PRODUTTORE / MARCHIO:	SAVINI TARTUFI SRL - VIA A. MEUCCI, LOC. MONTANELLI - 56030 PALAIA (PI) ITALY	
5. CODICE EAN:		
6. INGREDIENTI:	PANNA , PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. (LATTE , SALE, CAGLIO) 14%, OLIO DI OLIVA, LATTE INTERO, TARTUFO BIANCHETTO ITALIANO (<i>TUBER BORCHII VITT.</i>) 3%, FARINA DI RISO, BURRO , SALE, AROMI.	
7. ADDITIVI:	NO.	
8. ALLERGENI:	LATTE E DERIVATI.	
9. OGM / RADIAZIONI IONIZZANTI:	NO.	
10. CARATTERISTICHE CHIMICHE:	ACIDITÀ (pH): > 4.5	Aw: > 0.93
11. PROFILO MICROBIOLOGICO:	ESCHERICHIA COLI STAFILOCOCCO AUREO SALMONELLA SPP. LISTERIA MONOCYTOGENES	PRODOTTO STABILIZZATO MEDIANTE TRATTAMENTO TERMICO
12. CONTAMINANTI:	RESIDUI PRESIDI FITOSANITARI: INFESTANTI E LORO RESIDUI: RADIOATTIVITÀ: CONTAMINANTI CHIMICI:	CONFORME AL REGOLAMENTO 178/06/CE ASSENTI CONFORME AL REGOLAMENTO 737/90/CE CONFORME AL REGOLAMENTO 1881/06/CE
13. STATO SANITARIO:	IL PRODOTTO È ESENTE DA AGENTI CONTAMINANTI, INFESTANTI E/O NOCIVI PER L'UOMO, GLI ANIMALI, LE PIANTE O L'AMBIENTE.	
14. CONTROLLO PROCESSO:	IL PROCESSO DI PRODUZIONE DEL PRODOTTO È CONTROLLATO CON SISTEMA HACCP CONFORMEMENTE AL REGOLAMENTO 852/2004/CE.	
15. PROFILO ORGANOLETTICO:	SAPORE: TIPICO DEL PRODOTTO CON NOTA DI TARTUFO, ODORE: TIPICO DEL PRODOTTO, COLORE: CREMA, CONSISTENZA: TIPICA DI UNA CREMA.	
16. CONSERVAZIONE:	IL PRODOTTO PUÒ ESSERE CONSERVATO A TEMPERATURA AMBIENTE, LONTANO DA FONTI DI CALORE E IRRAGGIAMENTO SOLARE DIRETTO. DOPO L'APERTURA, DEVE ESSERE CONSERVATO IN FRIGO TRA 0 E +4 °C E CONSUMATO ENTRO QUALCHE GIORNO.	
17. CONSERVABILITÀ:	SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE IGIENICHE, NUTRIZIONALI ED ORGANOLETTICHE PER IL PERIODO INDICATO IN ETICHETTA (3 ANNI DALLA DATA DI PRODUZIONE).	
18. UNITÀ DI VENDITA:	VASETTI IN VETRO DA 40 A 500 G	
19. IMBALLAGGIO:	CONTENITORE IN CARTONE DA 6 O 12 PEZZI	
20. PALLETTIZZAZIONE:	EUROPALLET	

21. PROCESSO DI PRODUZIONE:

APPROVVIGIONAMENTO E CONTROLLO MATERIE PRIME – PREPARAZIONE INGREDIENTI – PREPARAZIONE RICETTA – CONFEZIONAMENTO – TRATTAMENTO TERMICO – ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO – SPEDIZIONE.

22. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

EUROPA:

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto				
Energia	kcal	376	kJ	1553
Grassi	g	36,4		
di cui acidi grassi saturi	g	18,9		
di cui acidi grassi trans	g	1,2		
Carboidrati	g	5,2		
di cui zuccheri	g	0,1		
Fibre	g	0,0		
Proteine	g	6,9		
Sale	g	1,18		

(*) la confezione contiene ...#... porzioni.

(**) assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal).

= si ottiene dividendo il peso netto della confezione per 30

USA:

NUTRITION FACTS				
Serving Size (g):		30		
Serving per Container		#		
Amount per Serving:				
	Calories	120		
	Calories from Fat	100		
			%Daily Value*	
Total Fat (g)	11	17	%	
Saturated Fat (g)	6	28	%	
Trans Fat (g)	0			
Cholesterol (mg)	30	9	%	
Sodium (mg)	150	6	%	
Total Carbohydrate (g)	2	1	%	
Dietary Fiber (g)	0	0	%	
Sugars (g)	0			
Protein (g)	2			
Vitamin A		0	%	
Vitamin C		0	%	
Calcium		0	%	
Iron		0	%	
*Percent daily values are based on a 2,000 calorie diet.				

23. AVVERTENZA:

LA SAVINI SARTUFI SRL SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE ALLA FORMULAZIONE DEL PRODOTTO E/O AL PROCESSO DI PRODUZIONE SENZA ALCUN PREAVVISO. PERTANTO, AL FINE DI EVITARE DISGUIDI E INCOMPRESIONI, PREGHIAMO I SIGG. CLIENTI DI RICHIEDERE LE SCHEDE TECNICHE AGGIORNATE DEL PRODOTTO PRIMA DELL'ORDINE.

Ed. 11/05/2018

IL RESPONSABILE QUALITÀ: