

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	CONDIMENTO A BASE DI MIELE ITALIANO E TARTUFO	
2. DENOMINAZIONE LEGALE:	CONDIMENTO A BASE DI MIELE E TARTUFO	
3. TIPOLOGIA:	CONDIMENTO A BASE DI MIELE DI ORIGINE ITALIANA CONFORME ALLA DIRETTIVA 2001/110/CE CON AGGIUNTA DI TARTUFO, CONFEZIONATO IN UNO STABILIMENTO RICONOSCIUTO AI SENSI DEL REGOLAMENTO 853/04/CE: IT 9 520 CE	
4. PRODUTTORE / MARCHIO:	SAVINI TARTUFI SRL - VIA A. MEUCCI, LOC. MONTANELLI - 56030 PALAIA (PI) ITALY	
5. CODICE EAN:		
6. INGREDIENTI:	MIELE (ORIGINE ITALIA) 94%, TARTUFO BIANCO ITALIANO (<i>TUBER MAGNATUM PICO</i>) 2.5%, TARTUFO BIANCHETTO ITALIANO (<i>TUBER BORCHII VITT.</i>) 2.5%, AROMA.	
7. ADDITIVI:	NO.	
8. ALLERGENI:	NO.	
9. OGM / RADIAZIONI IONIZZANTI:	NO.	
10. CARATTERISTICHE CHIMICHE:	ACIDITÀ (PH): 3.5-4.5	Aw: 0.60-0.66
11. PROFILO MICROBIOLOGICO:	ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/G
	STAFILOCOCCO AUREO	< 10 UFC/G
	SALMONELLA SPP.	ASSENTE IN 25 G
	LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25 G
12. CONTAMINANTI:	RESIDUI PRESIDI FITOSANITARI:	CONFORME AL REGOLAMENTO 178/06/CE
	RESIDUI FARMACI VETERINARI:	CONFORME AL REGOLAMENTO 470/09/CE
	INFESTANTI E RESIDUI:	ASSENTI
	RADIOATTIVITÀ:	CONFORME AL REGOLAMENTO 737/90/CE
	CONTAMINANTI CHIMICI:	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 MIELE DERIVANTE DALLA SPECIE VEGETALE DA CUI DERIVA, ODORE: TIPICO DEL MIELE DERIVANTE DALLA SPECIE VEGETALE DA CUI DERIVA, COLORE: TIPICO DEL MIELE DERIVANTE DALLA SPECIE VEGETALE DA CUI DERIVA, CONSISTENZA: TIPICO DEL MIELE CON FRAMMENTI DI TARTUFO (3 ANNI DALLA DATA DI PRODUZIONE).	
16. CONSERVAZIONE:	IL PRODOTTO PUÒ ESSERE CONSERVATO A TEMPERATURA AMBIENTE, LONTANO DA FONTI DI CALORE E IRRAGGIAMENTO SOLARE DIRETTO.	
17. CONSERVABILITÀ:	SE CORRETTAMENTE CONSERVATO, IL PRODOTTO MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE IGIENICHE, NUTRIZIONALI ED ORGANOLETTICHE PER IL PERIODO INDICATO IN ETICHETTA.	
18. UNITÀ DI VENDITA:	VASETTI IN VETRO 50, 130 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:

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto				per porzione (5 g) (*)		% RI (5 g) (**)
Energia	kcal	315	kJ 1336	16		1
Grassi	g	1,0		0,1		0
di cui grassi saturi	g	0,2		0,0		0
di cui grassi trans	g	0,0		0,0		
Carboidrati	g	75,5		3,8		1
di cui zuccheri	g	75,5		3,8		4
Fibre	g	0,0		0,0		
Proteine	g	0,9		0,0		0
Sale (***)	g	0,03		0,00		0

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

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

(***) il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente nel miele.

NUTRITION FACTS			
Serving Size (g):		5	
Serving per Container		#	
Amount per Serving:			
	Calories	16	
	Calories from Fat	0	
			%Daily Value*
Total Fat (g)	0,1	0	%
Saturated Fat (g)	0,0	0	%
Trans Fat (g)	< 1		
Cholesterol (mg)	0,0	0	%
Sodium (mg)	0,5	0	%
Total Carbohydrate (g)	3,8	1	%
Dietary Fiber (g)	0,0	0	%
Sugars (g)	3,8		
Protein (g)	0,0		
Vitamin A	0,0	0	%
Vitamin C	0,0	0	%
Calcium	0,0	0	%
Iron	0,0	0	%
*Percent daily values are based on a 2,000 calorie diet.			

= si ottiene dividendo il peso netto della confezione per 5

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:

