| | | |
|---|---|---|
| **Laboratorio di produzione X Raparelli funghi e tartufi**<br>presso : Via Del Colle, s.n.c.<br>03041 Alvito – (FR) ITALY<br>P.I. 02480250600<br>Tel / fax 0776 510076 | **SCHEDA TECNICA** | |
| RAPARELLI<br>Edizione: 02 del: 19.10.2020 | | Pag. 1 a 3 |

| | |
|---|---|
| CAPACITA' DI PRODUZIONE | 1 PEDANA ogni 30 gg |
| EVASIONE ORDINE IN | 35gg |

| | |
|---|---|
| PRODOTTO | **TARTUFO ESTIVO** |
| COD. EAN. | |
| COD.PROD | |
| IMBALLAGGIO PRIMARIO | Vaso di Vetro |
| VOLUME | 60 ml |
| PESO NETTO | 18 g |
| IMBALLAGGIO SECONDARIO | Cartone |
| N° pz. per cartone | 12 |
| SHEL LIFE (TMC) | 4 anni |
| LOTTO | L più progressivo del giorno dell'anno |

| | |
|---|---|
| PESO TOT.PER CARTONE C.CA | KG 0,650 |
| Num. Cartoni per pedana | 400 |

| **Elenco ingredienti** (Ingredienti in ordine decrescente, Reg CE 1169/2011) | |
|---|---|
| Tartufi estivi (Tuber aestivum Vitt.) 18 | 71.00 % |
| Sugo di tartufo | 28.00 % |
| EPB(latte) | 1.00 % |
| Sale | 0.84 % |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| Totale | 100 % |

| **FLOW – SHEET** | | | |
|---|---|---|---|
| ESAME MATERIE PRIME / TMC | NON CONFORMI | | DISTR. / RILAV. |
| CONFEZIONAMENTO | CONTROLLO | | |
| AGGIUNTA LIQUIDO DI GOVERNO | | | |
| CONTROLLO PESO A CAMPIONE | | REGISTRAZIONE | ARCHIVIO |
| IDENTIFICAZIONE LOTTO | | REGISTRAZIONE | ARCHIVIO |
| TRATTAMENTO TERMICO ( STERIL) | | REGISTRAZIONE | ARCHIVIO |
| CONTROLLO CONFEZIONI | NON CONFORMI | | DISTR. / RILAV. |
| ANALISI BATTERIOLOGICA A CAMP. | NON CONFORMI | ALLONTAN. O DISTRUZIONE LOTTO | |
| STOCCAGGIO | | | |

| | |
|---|---|
| CAPACITA' DI PRODUZIONE | 1 PEDANA ogni 30 gg |
| EVASIONE ORDINE IN | 35gg |

**CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE**

| Parametri | Unità di misura | Valore |
|---|---|---|
| Enterobatteri | UFC/g | < 10 |
| Miceti | UFC/g | < 100 |
| Listeria monocytogenes | UFC/25g | Assente |
| Salmonella spp | UFC/25g | Assenti |
| Stafilococchi coag. + | UFC/g | < 10 |

**VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)**

| Parametri | Unità di misura | Valore |
|---|---|---|
| Valore energetico | Kcal | 34,0 |
| | Kj | 142,6 |
| Grassi | g | 0,4 |
| Di cui saturi | g | 0,1 |
| Carboidrati | g | 0,5 |
| Di cui zuccheri | g | 0,5 |
| Proteine | g | 4,3 |
| | g | |
| Sale (sodio per 2,5) | g | 1,0 |

**ELENCO ALLERGENI**

| | |
|---|---|
| Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati | Assenti |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | Assente |
| Altri prodotti lista allergeni | Assenti |
| Uova e prodotti a base di uova | Assenti |
| Pesce e prodotti a base di pesce | Assente |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | Assente |
| Soia e prodotti a base di soia | Assente |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | **Presenti** |
| Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio | Assente |
| Sedano e prodotti a base di sedano | Assente |
| Senape e prodotti a base di senape | Assente |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | Assente |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro | Assente |
| Lupini e prodotti a base di lupini | Assente |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | Assente |

| | |
|---|---|
| CAPACITA' DI PRODUZIONE | 1 PEDANA ogni 30 gg |
| EVASIONE ORDINE IN | 35gg |

| | |
|---|---|
| USO & DESTINAZIONE | Prodotto destinato ad uso alimentare. Ideale per ogni piatto . Ideale per bruschette, per condire ogni primo piatto, per arricchire qualsiasi tipo di carne o di pesce , o anche molto semplicemente per rendere importante una frittata.<br>Il prodotto si sposa molto bene con burro, parmigiano, panna e besciamelle.<br>Lavorare con un goccio di olio extravergine d'oliva oppure con una noce di burro o se si preferisce con del pomodoro, usare quindi il condimento direttamente sull'alimento pronto, meglio se caldo, servirà a fare in modo che esso esalti al meglio le sue caratteristiche . |
| DOSAGGIO CONSIGLIATO | Secondo buona prassi alimentare nel rispetto di usi e consuetudini |

SI DICHIARA che trattasi di merce di ORIGINE ITALIANA.

Il prodotto è stato realizzato IN CONFORMITÀ al Reg. CE 852/2004 e al Reg. CE 178/2002 nel rispetto dei principi che regolano il sistema HACCP, ed ha superato con esito positivo tutti i controlli di validazione previsti dal Manuale di Autocontrollo.

Il prodotto è CONFORME alle disposizioni della L. 752/85 e del Reg CE 1169/2011.