



SCHEMA TECNICA Condimento a base di burro con tartufo bianco

DATA: 11/04/2019

1	Denominazione legale	Condimento a base di burro con Tartufo Bianco
2	Ingredienti	burro 94%, tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii Vitt.</i>) 4%, tartufo bianco (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 1%, sale, aromi.
3	Modalità di conservazione	Una volta aperto, conservare in frigorifero tra 0 e + 4° C e consumare entro qualche giorno.
4	Termine di conservabilità	Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi data indicata sulla capsula
5	Valori nutrizionali	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto: Energia 2931 kJ (713 kcal), Grassi 78,4 g (di cui acidi grassi saturi 38,3 g), Carboidrati 1,1 g (di cui zuccheri 1,1 g), Proteine 0,5 g, Sale 0,30 g.
6	Status legale	Il prodotto è conforme a tutte le normative nazionali e comunitarie sulla sicurezza alimentare
7	Produttore	Calugi srl via Cerbioni, 38 50051 Castelfiorentino (FI)
8	Additivi	Nessuno
9	Aromi	Si, conforme al reg. 1334/CE.
10	Allergeni	Derivati del latte
11	Colore	Tipico del burro con pezzi di tartufo
12	Odore	Tipico del burro con nota di tartufo
13	Sapore	Tipico del prodotto al tartufo
14	Conservabilità	Se correttamente conservato, il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche, nutrizionali ed igieniche per il periodo indicato in etichetta
15	Avvertenza	La ditta si riserva di apportare variazioni ai prodotti relativamente a composizione, ingredienti, formati, ecc. Pertanto, si prega il cliente di richiedere sempre la versione aggiornata di questo documento
16	Particolarità alimentari	Senza glutine
17	Codice a barre	8031026406950
18	Bollo	IT 9-300 CE
19	Tipologia del prodotto	Condimento aromatizzato a base di burro con tartufo



STEFANIA CALUGI

— gusti toscani —

Calugi srl

Via Cerbioni 38 - 50051 Castelfiorentino (FI)

Tel. 0571 672185 - Fax 0571 672303

Codice fiscale e partita iva 05079860481

www.tartufi.it calugi@tartufi.it

REA Firenze 517983 - Reg.Impr. Firenze 05079860481

SCHEMA TECNICA Condimento a base di burro con tartufo bianco

DATA: 11/04/2019

20	Contaminanti	Coliformi totali ufc/g Escherichia coli ufc/g Stafilococco aureo ufc/g Salmonella spp. in 25 g Corpi estranei assenti Residui presidi sanitari conforme al reg. 396/05/ce e succ. Contaminanti chimici conforme al reg. 1881/06/ce e succ. Radioattività conforme al reg. 733/08/ce e succ. Prodotto stabilizzato mediante trattamento termico.
21	Modalità di consumo	Il prodotto può essere utilizzato tal quale, come ingrediente e/o aromatizzante di primi piatti, secondi, contorni, crostini ed altri prodotti analoghi
22	OGM	Non contiene OGM