|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Lorena\Desktop\Prodotti-Lorena Tartufi\logo (2).BMP | **SCHEDA TECNICA PRODOTTO** |

|  |
| --- |
| **DENOMINAZIONE PRODOTTO**: **SALSA DI TARTUFO NERO** **GELDI** |
| **COD.ARTICOLO: 105** |
| **STABILIMENTO DI PRODUZIONE**: LORENA TARTUFI SAS, VIA VIGNA VECCHIA 31 ,67054 CIVITELLA ROVETO (AQ) P.IVA 01624740666 |
| **MODALITA’ DI CONSERVAZIONE**:A VASETTO CHIUSO: TEMPERATURA AMBIENTE;A VASETTO APERTO: IN FRIGO, PER UN MASSIMO DI 15 GIORNI COPERTO CON OLIO | **TMC**:24 MESI | **LOTTO DI PRODUZIONE:**AD OGNI PRODUZIONE VIENE ASSEGNATO UN NUMERO DI LOTTO CORRISPONDENTE ALLA DATA STESSA DI PRODUZIONE ED INDICATO NELL’ ETICHETTA CON INCHIOSTRO INDELEBILE, RINTRACCIABILE IN APPOSITO REGISTRO HACCP |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **INGREDIENTI** | % | **ALLERGENI PRESENTI NEGLI INGREDIENTI** | **PAESE ORIGINE** |
| FUNGHI PRATAIOLI (AGARICUS BISPORUS) | 76% | NO | ITALIA |
| TARTUFO NERO (TUBER AESTIVUM) | 5% | NO | ITALIA |
| OLIO DI MAIS | 15% | NO | ITALIA |
| AROMA DI TARTUFO  |  | NO | ITALIA |
| SALE | 3% | NO | ITALIA |

|  |  |
| --- | --- |
| **PIANO DI CONTROLLO**:

|  |
| --- |
| Lorena Tartufi S.A.S. puntando alla sicurezza igienico sanitaria della propria produzione, attua un sistema di autocontrollo basato sui principi HACCP secondo il D.L. 26 maggio 1997 n.155-articolo 3 comma2 con i piani di autocontrollo per tutte le fasi produttive, dal ricevimento delle materie prime alla commercializzazione. |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| **MODALITA’DI CONFEZIONAMENTO** | **PESO** |
| IMBALLO 6 PEZZI | GR.500 |
| IMBALLO 12 PEZZI  | GR.180 |

|  |
| --- |
| **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/NUTRITION DECLARATION** VALORI MEDI PER 100 GR |
| ENERGIA/ENERGY | 218 kcal911 kj18,4 g |
| GRASSI/FATDI CUI ACIDI GRASSI SATURI/OF WHICH SATURATES | 9,4 g |
| ACIDI GRASSI TRANS/ TRANS FAT | 0 g |
| CARBOIDRATI/CARBOHYDRATEDI CUI ZUCCHERI/OF WHICH SUGARS | 11 g0 g |
| PROTEINE/PROTEIN | 2 g |
| FIBRE/FIBRE | 1 g |
| SALE/SALT | 3 g |