



<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>SALSA TARTUFATA – LINEA CLASSICA</b>
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Condimento a base di funghi con tartufo nero estivo
<b>INGREDIENTI</b>	Funghi champignon ( <i>Agaricus bisporus</i> ), olio extravergine di oliva, tartufo nero estivo ( <i>Tuber Aestivum</i> Vitt.) (5%), farina di riso, sale, pepe, aromi.
<b>ALLERGENI</b>	Nessuna delle sostanze previste dall'All. II del Reg. CE 1169/2011
<b>OGM</b>	Prodotto esente da Organismi Geneticamente Modificati (OGM)
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE E DI IMPIEGO</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura conservare in frigo ad una temperatura non superiore a 4°C e consumare entro sette giorni
<b>SHELF-LIFE</b>	24 mesi (in confezione chiusa) 7 giorni (dopo l'apertura, a temperatura di refrigerazione)
<b>PESO NETTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 80g</li> <li>• 170g</li> </ul>
<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO</b>	Imballi in vetro silico-sodo-calcico con capsula di sicurezza e sigillo di garanzia
<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO</b>	Cartoni da cm 13,5x20x13,5– 12x80g ; ; 10x21x15- 6x170g
<b>LOTTO</b>	5 cifre indicanti giorno progressivo di produzione e confezionamento ed anno di riferimento (es. 325/17 = 325°giorno di produzione e confezionamento nell'anno 2017). Sempre riportato in etichetta o su sigillo di garanzia della confezione

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE**

<b>CBT</b>	≤ 10 <sup>4</sup> ufc/g
<b>Coliformi totali</b>	≤ 10 ufc/g
<b>E. coli</b>	≤ 10 ufc/g
<b>Staphylococcus aureus</b>	≤ 10 ufc/g
<b>Muffe</b>	≤ 10 <sup>3</sup> ufc/g
<b>Anaerobi solfito-riduttori</b>	< 10 ufc/g
<b>Salmonella</b>	Assente in 25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	Assente in 25g
<b>Umidità</b>	74.9 %

**AZIENDA AGRICOLA DI CAPASSO COSIMO**

	<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>SALSA TARTUFATA</b>	Doc. ST 04
		Ed. 1 Rev. 1 Novembre 2017

<b>pH</b>	6.59
<b>Aflatossine B1 e tot.</b>	inferiori ai limiti di legge (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)
<b>Metalli pesanti</b>	inferiori ai limiti di legge (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

<b>ODORE</b>	Aroma delicato; penetrante
<b>SAPORE</b>	Gradevole, tipico
<b>COLORE</b>	Nerastro

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

<b>Valore energetico</b>	138 kcal / 570 kJ
<b>Grassi</b>	12,0 g
<b>di cui saturi</b>	1,6 g
<b>Carboidrati</b>	1,8 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,5 g
<b>Fibre</b>	5,6 g
<b>Proteine</b>	2,5 g
<b>Sale</b>	1,5 g