

SCHEDA TECNICA

TARTUFO INTERO IN SALAMOIA

Doc. ST 08

Ed. 1 Rev. 1 Novembre 2017

DENOMINAZIONE TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA **COMMERCIALE DENOMINAZIONE** Tartufo estivo in salamoia **DI VENDITA INGREDIENTI** Tartufo nero estivo (Tuber Aestivum Vitt.) 3º scelta, acqua, sale **ALLERGENI** Nessuna delle sostanze previste dall'All. Il del Reg. CE 1169/2011 OGM Prodotto esente da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) MODALITA' DI Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore. **CONSERVAZIONE** Dopo l'apertura conservare in frigo ad una temperatura non superiore a 4°C e consumare entro sette giorni E DI IMPIEGO 24 mesi (in confezione chiusa) SHELF-LIFE 7 giorni (dopo l'apertura, a temperatura di refrigerazione) 25g **PESO NETTO** 30g **PESO** 20g **SGOCCIOLATO** 25g **IMBALLAGGIO** Imballi in vetro silico-sodo-calcico con capsula di sicurezza e sigillo di **PRIMARIO** aaranzia **IMBALLAGGIO** Cartoni da cm 13,5x20x13,5-12x80g;; 10x21x15-6x170g **SECONDARIO** 5 cifre indicanti giorno progressivo di produzione e confezionamento ed anno di riferimento (es. 325/17 = 325°giorno di produzione e LOTTO confezionamento nell'anno 2017). Sempre riportato in etichetta o su sigillo di garanzia della confezione CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

CBT	≤ 10 ⁴ ufc/g
Coliformi totali	≤ 10 ufc/g
E. coli	≤ 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	≤ 10 ufc/g
Muffe	≤ 10³ ufc/g
Anaerobi solfito-riduttori	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
рН	4.6
Aflatossine B1 e tot.	inferiori ai limiti di legge (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)
Metalli pesanti	inferiori ai limiti di legge (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
ODORE	Aroma delicato	
SAPORE	Gradevole, tipico	
COLORE	Nero	



SCHEDA TECNICA

TARTUFO INTERO IN SALAMOIA

Doc. ST 08

Ed. 1 Rev. 1 Novembre 2017

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

Valore energetico	319 kcal / 1312 kJ
Grassi	33 g
di cui saturi	10 g
Carboidrati	2,2 g
di cui zuccheri	0,2 g
Fibre	2,0 g
Proteine	2,5 g
Sale	1,5 g