

TAB GREEN LINE SRL	SCHEDA TECNICA TECHNICAL FORM	Via Garetta 40, 12040 Genola CN
-------------------------------	--	------------------------------------

		CODICE DOGANALE/ CUSTOMS CODE: 21039090
NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	TARTUFATA – CREMA AL TARTUFO ESTIVO TARTUFATA – “SUMMER TRUFFLE CREAM”	
DESCRIZIONE PRODOTTO E PROCESSO PRODUTTIVO DESCRIPTION AND PRODUCING PROCESS	I tartufi freschi e i funghi vengono tritati per ottenere una crema omogenea. Tutti gli altri ingredienti vengono poi aggiunti alla crema. Il prodotto viene poi invasato, sterilizzato ed etichettato. <i>Fresh truffles and mushrooms are minced to obtain a creamy and homogeneous cream. All the other ingredients are then added to the cream and then put into glass jars, sterilized and labelled.</i>	
INGREDIENTI INGREDIENTS	Funghi coltivati (<i>Agaricus bisporus</i>), olio extra vergine di oliva, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> vitt) 3%, sale, prezzemolo, aglio, aromi. <i>Cultivated mushrooms (<i>Agaricus bisporus</i>), extra virgin olive oil, summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> vitt) 3%, parsley, salt, flavourings, garlic.</i>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Aspetto <i>Aspect</i>	Omogeneo <i>Homogeneous</i>
	Colore <i>Colour</i>	Nero <i>Black</i>
	Consistenza <i>Consistency</i>	Cremoso <i>Creamy</i>
	Odore e sapore <i>Smell and Taste</i>	Tipico dei funghi e dei tartufi <i>Typical of mushrooms and truffles</i>
REQUISITI CHIMICO-FISICI PHYSICOCHEMICAL REQUIREMENTS	pH	6.60
	Aw	0.98
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g NUTRITIONAL VALUES per 100g	Energia/Energy: 894 kJ/213 kcal, Grassi/Fat: 22 g, di cui saturi/of which saturated 3,6 g, Carboidrati/Carbohydrate 1,4 g, di cui zuccheri/of which sugar 0,7 g, Proteine/Proteins: 2,0g, Sale/Salt: 0,80 g.	
CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CBT/TCB: <1000 UFC/g; Coliformi totali/Total Coliforms: <100 UFC/g; Escherichia coli: <100 UFC/g; Clostridi solfito riduttori/ <i>Clostridium solphite reducers</i> : <100 UFC/g; Listeria monocytogenes: <100 UFC/g; Salmonelle/Salmonellas: assenti/none; Lieviti/Yeast: <1000 UFC/g	
DURABILITA' (TMC) E MODALITA' DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS	36 mesi a temperatura ambiente <i>36 months at room temperature</i>	
PESO NETTO NET WEIGHT	80 g	
ALLERGENI ALLERGENS	Può contenere tracce di latte, frutta a guscio, soia e solfiti. <i>It may contain traces of milk, tree nuts, soy and sulphites.</i>	
CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO PACKING	Termopacchi <i>Heat packets</i>	
NOTE NOTES	Dopo l'apertura conservare in frigorifero. <i>Once opened, keep refrigerated.</i>	