

Specialità al Tartufo Bianco a base di Burro

White Truffle Butter-Based Speciality



CARATTERISTICHE PRODOTTO / PRODUCT FEATURES

Denominazione <i>Designation</i>	Specialità al Tartufo Bianco a base di Burro <i>White Truffle Butter-Based Speciality</i>	
Caratteristiche Organolettiche <i>Organoleptic Characteristics</i>	Aroma e sapore tipico del Burro e del Tartufo Bianco; Colore Beige <i>Flavor and taste typical of the Butter and White Truffle; Beige color</i>	
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Burro 94%, Tartufo Bianchetto 5% (<i>Tuber borchii</i> o <i>albidum</i> Pico), Tartufo Bianco pregiato 0,5% (<i>Tuber magnatum</i> Pico), Aromi. Può contenere tracce o spore del genere <i>Tuber spp.</i> <i>Butter 94%, Bianchetto Truffle 5% (<i>Tuber borchii</i> o <i>albidum</i> Pico), White Truffle 0,5% (<i>Tuber magnatum</i> Pico), flavourings. It may contain traces or spores of the genus <i>Tuber spp.</i></i>	
Allergeni <i>Allergens</i>	Latte e derivati (Lattosio e proteine del Latte) <i>Milk and derivatives (lactose and milk proteins)</i>	
Tabella dei Valori Nutrizionali <i>Table of Nutritional Values</i>	VALORI NUTRIZIONALI (100g) / NUTRITIONAL VALUES (100g)	
	Valore energetico / Energetic Value	Kj 2121 / Kcal 507
	Grassi / Fats di cui Saturi / Saturated	55,9 g 35,4 g
	Carboidrati / Carbohydrates di cui Zuccheri / Sugar	0,3 g 0,3 g
	Fibre / Fiber	0,3 g
	Proteine / Protein	0,5 g
	Sale / Salt	0,02 g
Processo produttivo <i>Schedule process</i>	Sterilizzazione a 121°C in autoclave orizzontale <i>Sterilization at 121°C in horizontal autoclave</i>	
Caratteristiche chimiche <i>Chemical characteristics</i>	Acidità (in acido oleico) / Acidity (in oleic acid): <0,6% Umidità / Humidity: 15,50% Residuo Secco magro / Thin dry residue: 1,50% Grasso tal quale / Fat as it is: >83%	
Caratteristiche microbiologiche <i>Microbiological characteristics</i>	CBT / TBC: U.F.C./g < 10 Coliformi / Coliforms: <10 UFC/g Muffe e Lieviti / Yeast and Moulds: Assente / Absent Anaerobi solfito riduttori / Sulphite-Reducing anaerobic bacteria: <10 UFC/g Listeria Monocytogenes: Assente in 25 g / Absent in 25g Salmonella: Assente in 25 g / Absent in 25g	



**PERGOLA
TARTUFI**

Pergola Tartufi
via Dante Alighieri, 2 - Pergola (PU)
info@pergolatartufi.info - www.pergolatartufi.info
(+39) 371 4895292

Modalità di Conservazione <i>Storage Conditions</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano dall'umidità e da fonte di luce e calore. <i>Store in a cool, dry place away from moisture and a source of light and heat.</i>
Termine minimo di Consumo (TMC) <i>Date of Minimum Durability (DMD)</i>	A confezione chiusa 36 mesi; una volta aperto conservare +2° / +4° C e consumare entro 7 gg. <i>If the container is closed 36 months; once opened, store at +2° / +4° C and consume within 7 days.</i>
Utilizzo <i>Use</i>	Ottimo per antipasti, primi e secondi. Ideale anche per la preparazione di aperitivi. <i>Great for appetizers, first and second courses. Ideal also for the preparation of aperitifs.</i>
Trasporto <i>Transport</i>	Temperatura ambiente <i>Room temperature</i>
Stabilimento di Produzione <i>Manufacturing plant</i>	Via del Lavoro, snc – 06026 Pietralunga (PG) – Italia <i>Via del Lavoro, snc – 06026 Pietralunga (PG) – Italy</i>
Stabilimento di Selezione <i>Selection plant</i>	Via del Lavoro, snc – 06026 Pietralunga (PG) – Italia <i>Via del Lavoro, snc – 06026 Pietralunga (PG) – Italy</i>

RIFERIMENTI LEGISLATIVI / LEGISLATIVE REFERENCES

Aromi <i>Flavors</i>	Utilizzo di aromi conformi al D.M. 209 27/02/96, Dir. CE 2003/114 e Reg. CE 1334/2008 <i>Use of flavors according to the D.M. 209 27/02/96, EC Directive 2003/114 and EC Reg. 1334/2008</i>
Etichettatura <i>Labelling</i>	L'etichettatura viene eseguita secondo il Reg. UE 1169/2011 <i>The labeling is performed according to the Reg. UE 1169/2011</i>
Sistemi di Qualità <i>Quality Systems</i>	Il ciclo di produzione è controllato con il sistema HACCP (Reg. CE 852/2004 e Reg.178/2002) ed il sistema FSMA (Code of Federal Regulations 21) <i>The production cycle is controlled by the HACCP (Reg. CE 852/2004 e Reg.178/2002) and FSMA systems (Code of Federal Regulations 21)</i>



INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Codice Prodotto <i>Product Code</i>	TJ_BT40	TJ_BT75	TJ_BT120	TJ_BT460
Codice EAN <i>EAN Code</i>	8033993041356	8033993040052	8033993042018	8033993040274
Peso netto prodotto <i>Product net weight</i>	40 g 1.4 oz	75 g 2.6 oz	120 g 4.2 oz	460 g 16.2 oz
Confezione primaria <i>Primary Packaging</i>	Vaso di Vetro Glass Jar	Vaso di Vetro Glass Jar	Vaso di Vetro Glass Jar	Vaso di Vetro Glass Jar
Peso netto Vaso <i>Jar net weight</i>	78 g 2.7 oz	101 g 3.6 oz	114 g 4.0 oz	305 g 10.7 oz
Peso lordo Vaso <i>Jar gross weight</i>	118 g 4.2 oz	176 g 6.2 oz	234 g 8.2oz	765 g 26.9 oz
Imballo Secondario <i>Secondary packaging</i>	Scatola di Cartone Carton Box	Scatola di Cartone Carton Box	Scatola di Cartone Carton Box	Scatola di Cartone Carton Box
Dimensione cartone (cm) <i>Box size (inch)</i>	23x15,4x6,4 9x6.1x2.5	22,5x16,5x10 8.8x6.5x3.9	24,5x18,5x10 9.6x7.3x3.9	19x27x16 7.5x10.6x6.3
Peso netto Cartone <i>Carton net weight</i>	94 g 3.3 oz	148 g 5.2 oz	178 g 6.3 oz	232 g 8.2 oz
Pezzi per Cartone <i>Pieces per Box</i>	12	12	12	6
Peso lordo Cartone <i>Carton gross weight</i>	1,504 kg 3.316 lb	2,242 kg 4.943 lb	2.988 kg 6.588 lb	4,804 kg 10.6 lb
Pallettizzazione <i>Palletizing</i>	Pallet Pallet	Pallet Pallet	Pallet Pallet	Pallet Pallet
Dimensione del Pallet (cm) <i>Pallet size (inch)</i>	80x120x176 31.5x47.2x69.3	80x120x185 31.5x47.2x72.9	80x120x185 31.5x47.2x72.9	80x120x191 31.5x47.2x75.2
Peso netto Pallet <i>Pallet net weight</i>	15 kg 33.1 lb	15 kg 33.1 lb	15 kg 33.1 lb	15 kg 33.1 lb
Cartoni per strato <i>Cartons per layer</i>	25	24	19	17
Numero di strati <i>Number of layers</i>	25	17	17	11
Totale cartoni nel pallet <i>Total cartons in the pallet</i>	625	408	323	187
Pezzi totali nel pallet <i>Total pieces in the pallet</i>	7500	4896	3876	1122
Peso lordo Pallet <i>Pallet gross weight</i>	940 kg + pallet 2072.7 lb + pallet	914 kg + pallet 2015.4 lb + pallet	965 kg + pallet 2127.8 lb + pallet	898 kg + pallet 1980 lb + pallet



**PERGOLA
TARTUFI**

Pergola Tartufi
via Dante Alighieri, 2 - Pergola (PU)
info@pergolatartufi.info - www.pergolatartufi.info
(+39) 371 4895292

DICHIARAZIONE ALLERGENI / DECLARATION OF ALLERGEN

	Sostanza vettore di allergeni (Reg. 1169/2011 CE) <i>Substance vector of allergens (Reg. 1169/2011 CE)</i>	Prodotto <i>Product</i>	Stabilimento <i>Plant</i>	Cross-Contamination
1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati) <i>Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains and derivatives)</i>	NO NO	SI YES	NO NO
2	Crostacei e prodotti derivati <i>Crustaceans and derived products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
3	Uova e prodotti derivati <i>Eggs and egg-based products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
4	Pesci e prodotti derivati <i>Fish and derived products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut-based products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
6	Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
7	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) <i>Milk and milk-based products (including lactose)</i>	SI YES	SI YES	NO NO
8	La frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>) nocciole (<i>Corilus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans Regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium Occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati <i>The Nuts ie Almond (Amigdalus communis L.), hazelnuts (Corilus avellana), walnuts (Juglans Regia), cashew nuts (Anacardium Occidentale), pecan (Carya illinoiesis (Wangenh. K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), macadamia nuts or Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and derived products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
9	Sedano e prodotti derivati <i>Celery and derived products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
10	Senape e prodotti derivati <i>Mustard and derived products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
11	Semi di Sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and derived products</i>	NO NO	NO NO	NO NO
12	Anidride Solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2 <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg / liter expressed as SO2</i>	NO NO	SI YES	NO NO
13	Lupini e prodotti derivati <i>Lupine and derived products</i>	NO NO	NO NO	NO NO
14	Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and derived products</i>	NO NO	SI YES	NO NO



IONIZZAZIONE / IONIZATION

Vista la Direttiva 1999/2/CE e 1999/3/CE sul trattamento con radiazioni ionizzanti dei prodotti alimentari, l'azienda dichiara che:

Having regard to Directive 1999/2 / EC and 1999/3 / EC on the treatment of food products with ionizing radiation, the company declares that:

X **tale prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.**
this product is not treated with ionizing radiation.

tale prodotto viene trattato con radiazioni ionizzanti.
this product is treated with ionizing radiation.

OGM / GMO

L'azienda, a seguito dei regolamenti CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio, dichiara che tutta la propria produzione alimentare:

The company, as a result of CE Regulations n. 1829/2003 and n. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council declares that all its food production:

- **non contiene ingredienti costituiti o derivati da Organismi Geneticamente Modificati;**
does not contain ingredients consisting of or derived from Genetically Modified Organisms;
- **non contiene additivi e loro supporti, aromi, aromi costituiti e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM;**
does not contain additives and their supports, flavorings, processing aids and flavorings composed consisting of or produced from GMOs;
- **non è sottoposta ad etichettatura OGM in conformità ai reg. CE n. 49/00 e n. 50/00.**
is not subject to labeling GMOs in accordance with reg. CE no. 49/00 and n. 50/00.

Creazione/Creation: 01/10/2018

Revisione/Review: N.3 del 01-04-2021

Responsabile della Qualità

Quality Manager

Dott. Tilo Gonzalez Ortiz

