

Maionese Vegan al Tartufo Nero

Black Truffle Vegan Mayonnaise



CARATTERISTICHE PRODOTTO / PRODUCT FEATURES

Denominazione <i>Designation</i>	Maionese Vegan al Tartufo Nero <i>Black Truffle Vegan Mayonnaise</i>																		
Descrizione <i>Description</i>	Leggero e soffice, ha un sapore fresco che si sposa armoniosamente con il Tartufo Nero. Questa senape è adatta per piatti vegani. <i>Light and fluffy, it has a fresh taste that combines harmoniously with Black Truffle. This Mustard is suitable for vegan dishes.</i>																		
Caratteristiche Organolettiche <i>Organoleptic Characteristics</i>	Aroma e sapore tipici della Maionese e del Tartufo Nero. Colore Bianco Crema con pezzi di Tartufo Nero <i>Flavor and taste typical of Mayonnaise and Black Truffle. White Cream color with pieces of Black Truffle</i>																		
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Olio di semi di girasole 53%, Latte di Mandorle (acqua, mandorle siciliane da agricoltura biologica 8%), Succo di Limone concentrato (conservante: metabisolfito di potassio E224. Contiene solfiti), Tartufo Nero 1,5%: Tartufo Moscato 1% (<i>Tuber brumale</i> Vitt), Tartufo Nero 0,5% (<i>Tuber melanosporum</i> Vitt), Sale, zucchero, Aceto di vino bianco (vino, antiossidante: metabisolfito di potassio E224. Contiene Solfiti), aroma, acido lattico E270, gomma xantana E415. Può contenere tracce o spore del genere <i>Tuber spp.</i> <i>Sunflower Oil 53%, Almond milk (water, Sicilian almonds from biological agriculture 8%), Lemon juice concentrate (preservative: potassium metabisulfite E224. Contains sulfites), Black Truffles 1,5%: Moscato Truffle 1% (Tuber brumale Vitt), Black Truffle 0,5% (Tuber melanosporum Vitt), salt, sugar, white wine vinegar (wine, Antioxidant: potassium metabisulfite E224. Contains sulphites), flavoring, lactic acid E270, xanthan gum E415. It may contain traces or spores of the genus Tuber spp.</i>																		
Allergeni <i>Allergens</i>	Frutta a guscio (Mandorle); Anidride Solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2 <i>Tree nuts (Almond); Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg / liter expressed as SO2</i>																		
Tabella dei Valori Nutrizionali <i>Table of Nutritional Values</i>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">VALORI NUTRIZIONALI (100g) / NUTRITIONAL VALUES (100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valore energetico / Energetic Value</td> <td>Kj 1368 / Kcal 327</td> </tr> <tr> <td>Grassi / Fats</td> <td>35,8 g</td> </tr> <tr> <td> di cui Saturi / Saturated</td> <td>4,6 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati / Carbohydrates</td> <td>0,7 g</td> </tr> <tr> <td> di cui Zuccheri / Sugar</td> <td>0,7 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fiber</td> <td>0,3 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine / Protein</td> <td>0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Sale / Salt</td> <td>0,6 g</td> </tr> </tbody> </table>	VALORI NUTRIZIONALI (100g) / NUTRITIONAL VALUES (100g)		Valore energetico / Energetic Value	Kj 1368 / Kcal 327	Grassi / Fats	35,8 g	di cui Saturi / Saturated	4,6 g	Carboidrati / Carbohydrates	0,7 g	di cui Zuccheri / Sugar	0,7 g	Fibre / Fiber	0,3 g	Proteine / Protein	0,5 g	Sale / Salt	0,6 g
VALORI NUTRIZIONALI (100g) / NUTRITIONAL VALUES (100g)																			
Valore energetico / Energetic Value	Kj 1368 / Kcal 327																		
Grassi / Fats	35,8 g																		
di cui Saturi / Saturated	4,6 g																		
Carboidrati / Carbohydrates	0,7 g																		
di cui Zuccheri / Sugar	0,7 g																		
Fibre / Fiber	0,3 g																		
Proteine / Protein	0,5 g																		
Sale / Salt	0,6 g																		



PERGOLA
TARTUFI

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

Processo produttivo <i>Schedule process</i>	Pastorizzazione a 94°C per 20 minuti in autoclave orizzontale <i>Pastorization at 94°C for 20 minutes in a horizontal autoclave</i>
Caratteristiche chimiche <i>Chemical characteristics</i>	pH: 4.00 aW: 0.97
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
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 24 mesi; una volta aperto conservare +2° / +4° C e consumare entro 7 gg. <i>If the container is closed 24 months; once opened, store at +2° / +4° C and consume within 7 days.</i>
Utilizzo <i>Use</i>	Ideale per insaporire Hamburger, Hot Dog, patatine fritte e qualsiasi piatto a piacere. <i>Ideal for flavoring burgers, hot dogs, fries and any dish to taste.</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>

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 Reg. CE 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>



**PERGOLA
TARTUFI**

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Codice Prodotto <i>Product Code</i>	TJ_MAITAR90	TJ_MAITAR180
Codice EAN <i>EAN Code</i>	8033993042636	8033993044159
Peso netto prodotto <i>Product net weight</i>	90 g 3.1 oz	180 g 6.3 oz
Confezione primaria <i>Primary Packaging</i>	Vaso di Vetro <i>Glass Jar</i>	Vaso di Vetro <i>Glass Jar</i>
Peso netto Vaso <i>Jar net weight</i>	100 g 3.5 oz	138 g 5.4 oz
Peso lordo Vaso <i>Jar gross weight</i>	190 g 6.7 oz	318 g 11.2 oz
Imballo Secondario <i>Secondary packaging</i>	Cartone Carton Box	Scatola di Cartone <i>Carton Box</i>
Dimensione cartone (cm) <i>Box size (inch)</i>	22x16x9 8.6x6.3x3.5	28,4x23x10,5 11.2x9x4.1
Peso netto Cartone <i>Carton net weight</i>	140 g 4.9 oz	250 g 8.8 oz
Pezzi per Cartone <i>Pieces per Box</i>	12	12
Peso lordo Cartone <i>Carton gross weight</i>	2,420 kg 5.336 lb	4,066 kg 8.965 lb
Pallettizzazione <i>Palletizing</i>	Pallet Plastica <i>Plastic Pallet</i>	Pallet Plastica <i>Plastic Pallet</i>
Dimensione del Pallet (cm) <i>Pallet size (inch)</i>	80x120X135 31.5x47.2x53.5	80x120X183 31.5x47.2x72
Peso netto Pallet <i>Pallet net weight</i>	15 kg 33.1 lb	15 kg 33.1 lb
Cartoni per strato <i>Cartons per layer</i>	24	13
Numero di strati <i>Number of layers</i>	15	16
Totale cartoni nel pallet <i>Total cartons in the pallet</i>	360	208
Pezzi totali nel pallet <i>Total pieces in the pallet</i>	4320	2496
Peso lordo Pallet <i>Pallet gross weight</i>	871 kg + pallet 1920 lb + pallet	861 kg + pallet 1899 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>Fish, 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>Eggs and egg-based 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>	NO NO	SI YES	NO NO
8	La frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.) nocciole (<i>Corilus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans Regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium Occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (<i>Wangenh</i>) K. Koch], 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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corilus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans Regia</i>), cashew nuts (<i>Anacardium Occidentale</i>), pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (<i>Wangenh</i>). K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio (<i>Pistacia vera</i>), macadamia nuts or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>) and derived products</i>	SI YES	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. 4 del 11-10-2021

Responsabile della Qualità

Quality Manager

Dott. Tilo Gonzalez Ortiz

