

# Truffle Nests

## Truffle Nests



<b>CARATTERISTICHE PRODOTTO / PRODUCT FEATURES</b>																					
<b>Denominazione</b> <i>Designation</i>	<b>Pasta all'Uovo con Tartufo Bianco</b> <i>Eggs Pasta with White Truffle</i>																				
<b>Caratteristiche Organolettiche</b> <i>Organoleptic Characteristics</i>	<b>Aroma e sapore tipico della Pasta e del Tartufo Bianco; Colore. Giallo Paglierino</b> <i>Taste and flavor typical of Pasta and White Truffle; Yellow color.</i>																				
<b>Ingredienti</b> <i>Ingredients</i>	<b>Semola di grano duro, uova (25%), succo di Tartufo Bianco (succo di Tartufo, sale), Tartufi Bianchi 1.1%: Tartufo Bianchetto (<i>Tuber albidum</i> Pico – origine UE) 1%, Tartufo Bianco pregiato (<i>Tuber magnatum</i> Pico – origine UE) 0.1%, aroma. Può contenere tracce o spore del genere <i>Tuber spp.</i></b>  <i>Durum Wheat flour, Eggs (25%), White Truffle Juice (Truffle juice, salt), White Truffles 1.1%: Bianchetto Truffle (<i>Tuber albidum</i> Pico - origin EU) 1%, White Truffle (<i>Tuber magnatum</i> Pico – origin EU) 0.1%, flavoring. It may contains traces or spores of the genus <i>Tuber spp.</i></i>																				
<b>Allergeni</b> <i>Allergens</i>	<b>Cereali contenenti Glutine e prodotti derivati; Uova e prodotti a base di uova.</b> <i>Cereals containing Gluten and products thereof; Eggs and products thereof.</i>																				
<b>Tabella dei Valori Nutrizionali</b> <i>Table of Nutritional Values</i>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><b>VALORI NUTRIZIONALI (100g) / NUTRITIONAL VALUES (100g)</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Valore energetico / Energetic Value</b></td> <td><b>Kj 1549 / Kcal 366</b></td> </tr> <tr> <td><b>Grassi / Fats</b></td> <td>4,6 g</td> </tr> <tr> <td><b>di cui Saturi / Saturated</b></td> <td>1,3 g</td> </tr> <tr> <td><b>Carboidrati / Carbohydrates</b></td> <td>65,7 g</td> </tr> <tr> <td><b>di cui Zuccheri / Sugar</b></td> <td>3 g</td> </tr> <tr> <td><b>Fibre / Fiber</b></td> <td>3,2 g</td> </tr> <tr> <td><b>Proteine / Protein</b></td> <td>14 g</td> </tr> <tr> <td><b>Sale / Salt</b></td> <td>0,2 g</td> </tr> <tr> <td><b>Sodio / Sodium</b></td> <td>80 mg</td> </tr> </tbody> </table>	<b>VALORI NUTRIZIONALI (100g) / NUTRITIONAL VALUES (100g)</b>		<b>Valore energetico / Energetic Value</b>	<b>Kj 1549 / Kcal 366</b>	<b>Grassi / Fats</b>	4,6 g	<b>di cui Saturi / Saturated</b>	1,3 g	<b>Carboidrati / Carbohydrates</b>	65,7 g	<b>di cui Zuccheri / Sugar</b>	3 g	<b>Fibre / Fiber</b>	3,2 g	<b>Proteine / Protein</b>	14 g	<b>Sale / Salt</b>	0,2 g	<b>Sodio / Sodium</b>	80 mg
<b>VALORI NUTRIZIONALI (100g) / NUTRITIONAL VALUES (100g)</b>																					
<b>Valore energetico / Energetic Value</b>	<b>Kj 1549 / Kcal 366</b>																				
<b>Grassi / Fats</b>	4,6 g																				
<b>di cui Saturi / Saturated</b>	1,3 g																				
<b>Carboidrati / Carbohydrates</b>	65,7 g																				
<b>di cui Zuccheri / Sugar</b>	3 g																				
<b>Fibre / Fiber</b>	3,2 g																				
<b>Proteine / Protein</b>	14 g																				
<b>Sale / Salt</b>	0,2 g																				
<b>Sodio / Sodium</b>	80 mg																				
<b>Processo produttivo</b> <i>Schedule process</i>	<b>Essiccazione / Drying</b>																				
<b>Caratteristiche chimiche</b> <i>Chemical characteristics</i>	<b>Metalli Pesanti / Heavy Metals: &lt;0,10 ppm</b> <b>Pesticidi / Pesticides: &lt;0,10 ppm</b> <b>Nicotina / Nicotine: &lt;0,10 ppm</b>																				

<b>Caratteristiche microbiologiche</b> <i>Microbiological characteristics</i>	<b>CBT / TBC:</b> U.F.C./g < 10 <b>Coliformi / Coliforms:</b> <10 UFC/g <b>Muffe e Lieviti / Yeast and Moulds:</b> Assente / Absent <b>Anaerobi solfito riduttori / Sulphite-Reducing anaerobic bacteria:</b> <10 UFC/g <b>Listeria Monocytogenes:</b> Assente in 25 g/ Absent in 25g <b>Salmonella:</b> Assente in 25 g/ Absent in 25g
<b>Modalità di Conservazione</b> <i>Storage Conditions</i>	<b>Conservare in luogo fresco e asciutto lontano dall'umidità e da fonte di luce e calore.</b> <i>Store in a cool, dry place away from moisture and a source of light and heat.</i>
<b>Termine minimo di Consumo (TMC)</b> <i>Date of Minimum Durability (DMD)</i>	<b>36 mesi</b> <i>36 months</i>
<b>Utilizzo</b> <i>Use</i>	<b>Per una cottura ottimale consigliamo di usare acqua in abbondanza. Al momento dell'ebollizione, salate, versate la pasta e mescolate dolcemente dopo che si è ammorbidita. Tempo di cottura 6/7 minuti. Condire con una noce di burro e servire caldi.</b> <i>For best cooking results we suggest using abundant water. Bring water to boiling point, add salt, then put pasta and gently stir it. Cooking time 6/7 minutes. Drain it, add a bit of butter and serve it hot.</i>
<b>Trasporto</b> <i>Transport</i>	<b>Temperatura ambiente</b> <i>Room temperature</i>
<b>Stabilimento di Produzione</b> <i>Manufacturing plant</i>	<b>Via Lago di Fusaro, 9 – 06034 Foligno (PG) Italia</b> <i>Via Lago di Fusaro, 9 – 06034 Foligno (PG) Italy</i>
<b>Selezionato nello Stabilimento:</b> <i>Selected in:</i>	<b>Via del Lavoro, snc – 06026 Pietralunga (PG) – Italia</b> <i>Via del Lavoro, snc – 06026 Pietralunga (PG) – Italy</i>

## RIFERIMENTI LEGISLATIVI / LEGISLATIVE REFERENCES

<b>Aromi</b> <i>Flavors</i>	<b>Utilizzo di aromi conformi al D.M. 209 27/02/96, Dir. CE 2003/114 e Reg. CE 1334/2008</b> <i>Use of flavors according to the D.M. 209 27/02/96, EC Directive 2003/114 and EC Reg. 1334/2008</i>
<b>Etichettatura</b> <i>Labelling</i>	<b>L'etichettatura viene eseguita secondo il Reg. UE 1169/2011</b> <i>The labeling is performed according to the Reg. UE 1169/2011</i>
<b>Sistemi di Qualità</b> <i>Quality Systems</i>	<b>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)</b> <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

<b>Codice Prodotto</b> <i>Product Code</i>	<b>TJ_NITABI250</b>
<b>Codice EAN</b> <i>EAN Code</i>	<b>8033993041561</b>
<b>Peso netto prodotto</b> <i>Product net weight</i>	<b>250 g</b> 8.8 oz
<b>Confezione primaria</b> <i>Primary Packaging</i>	<b>Pacco di Carta</b> <i>Paper Box</i>
<b>Peso netto Pacco</b> <i>Pack net weight</i>	<b>50 g</b> 1.7 oz
<b>Peso lordo Pacco</b> <i>Pack gross weight</i>	<b>300 g</b> 10.5 oz
<b>Imballo Secondario</b> <i>Secondary packaging</i>	<b>Scatola di Cartone</b> <i>Carton Box</i>
<b>Dimensione cartone (cm)</b> <i>Box size (inch)</i>	<b>37x32,5x43,5</b> 14.5x12.8x17.1
<b>Peso netto Cartone</b> <i>Carton net weight</i>	<b>700 g</b> 24.7 oz
<b>Pezzi per Cartone</b> <i>Pieces per Box</i>	<b>20</b>
<b>Peso lordo Cartone</b> <i>Carton gross weight</i>	<b>6,700 kg</b> 236.3 oz
<b>Pallettizzazione</b> <i>Palletizing</i>	<b>Platica leggera</b> <i>Light-plastic</i>
<b>Dimensione del Pallet (cm)</b> <i>Pallet size (inch)</i>	<b>80x120x200</b> 31.5x47.2x78.7
<b>Peso netto Pallet</b> <i>Pallet net weight</i>	<b>6 kg</b> 13.2 lb
<b>Cartoni per strato</b> <i>Cartons per layer</i>	<b>6</b>
<b>Numero di strati</b> <i>Number of layers</i>	<b>5</b>
<b>Totale cartoni nel pallet</b> <i>Total cartons in the pallet</i>	<b>30</b>
<b>Pezzi totali nel pallet</b> <i>Total pieces in the pallet</i>	<b>600</b>
<b>Peso lordo Pallet</b> <i>Pallet gross weight</i>	<b>201 kg + pallet</b> 443 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	<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)</b> <i>Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains and derivatives)</i>	SI YES	SI YES	NO NO
2	<b>Crostacei e prodotti derivati</b> <i>Fish, crustaceans and derived products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
3	<b>Uova e prodotti derivati</b> <i>Eggs and egg-based products</i>	SI YES	SI YES	NO NO
4	<b>Pesci e prodotti derivati</b> <i>Eggs and egg-based products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
5	<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b> <i>Peanuts and peanut-based products</i>	NO NO	SI SI	NO NO
6	<b>Soia e prodotti a base di soia</b> <i>Soy and soy products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
7	<b>Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)</b> <i>Milk and milk-based products (including lactose)</i>	NO NO	SI YES	NO NO
8	<b>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</b> <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	<b>Sedano e prodotti derivati</b> <i>Celery and derived products</i>	NO NO	SI YES	SI YES
10	<b>Senape e prodotti derivati</b> <i>Mustard and derived products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
11	<b>Semi di Sesamo e prodotti derivati</b> <i>Sesame seeds and derived products</i>	NO NO	NO NO	NO NO
12	<b>Anidride Solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2</b> <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	<b>Lupini e prodotti derivati</b> <i>Lupine and derived products</i>	NO NO	NO NO	NO NO
14	<b>Molluschi e prodotti derivati</b> <i>Molluscs and derived products</i>	NO NO	SI YES	SI YES



## 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

