	<b>MANUALE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE</b>	Identificazione: ST AR 11 Data emissione: 02/01/2018 Edizione: 1 Revisione: 5 Pagina: 1 di 4
	<b>Prodotto: CREMA AI TARTUFI BIANCHI</b>	

## 1. DENOMINAZIONE DI VENDITA PRODOTTO

CREMA AI TARTUFI BIANCHI - SALSA A BASE DI PANNA E TARTUFI BIANCHI

## 2. CARATTERISTICHE GENERALI

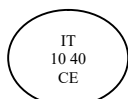
### 2.1 INGREDIENTI

**Panna** 73%, succo di tartufo (acqua, tartufo bianco – *Tuber magnatum Pico*), **grana padano** (latte sale, caglio, conservante **lisozima proteina dell'uovo**), **farina di grano tenero Tp/0**, preparato per brodo a base di glutammato (cloruro di sodio, grasso vegetale di palma parzialmente idrogenato [contenente antiossidante Butilidrossianisolo], esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, estratto di lievito, estratto vegetale [proteine di **soia** idrolizzate], verdure disidratate [cipolla, **sedano**, carota]), tartufi bianchi 1.3% (tartufo bianchetto - *Tuber albidum Pico* 1.2%, tartufo bianco - *Tuber magnatum Pico* 0.1%), aromi. **Puo' contenere tracce di frutta a guscio, pesce, crostacei.**

### 2.2 ELENCO ADDITIVI

- Esaltatore di sapidità: glutammato monosodico E621 presente nell'ingrediente preparato per brodo.
- Antiossidante :Butilidrossianisolo presente nell'ingrediente preparato per brodo.

### 2.3 BOLLO CE:




### 2.4 VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia 1153 kJ - 279 kcal  
 Grassi 26.8 g  
 di cui acidi grassi saturi 17.5 g  
 Carboidrati 5.7 g  
 di cui zuccheri 5.3 g  
 Proteine 3.7 g  
 Sale 1.47 g

## 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

### 3.1 ORGANOLETTICHE

COLORE	Chiaro
ODORE	Caratteristico del profumo di tartufo
SAPORE	Gradevole
GRANULOMETRIA	Cremoso

	<b>MANUALE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE</b>	Identificazione: ST AR 11 Data emissione: 02/01/2018 Edizione: 1 Revisione: 5 Pagina: 2 di 4
	<b>Prodotto: CREMA AI TARTUFI BIANCHI</b>	

### 3.2 CHIMICO FISICHE

PARAMETRI	Unità di misura	Valore	Valore
Peso netto	g/confezione	Gr 130	Gr 520
pH		> 5.5	> 5.5

### 3.3 MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	Unità di misura	Valore
Carica Mesofila Totale	UFC/g	< 10

*Trattasi di prodotto sterilizzato termicamente con  $F_0 \geq 4$  in grado di garantire la sterilità del lotto di produzione.*

### 4. CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE

Ad ogni produzione è assegnato un numero di lotto identificativo e registrato in apposito registro di produzione.

Il numero di lotto è indicato sulla capsula a getto di inchiostro indelebile.

### 5. DURABILITÀ COMMERCIALE

La durata del prodotto è di 36 mesi, ma l'Azienda ha scelto di indicare 35 mesi negli imballi originali e nelle normali condizioni di magazzinaggio a temperatura ambiente. Fino al momento della consegna il prodotto viene conservato in locali asciutti, areati, freschi, lontano da fonti di calore.

Il prodotto viene preparato seguendo tutte le disposizioni di legge nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo processi tecnologici moderni.


Tutti gli ingredienti sono conformi alle norme vigenti in Italia e nella EU.

Il TMC (mese/anno) è indicato sul coperchio con inchiostro indelebile.

### 6. ETICHETTA

Conforme al D.lgs del 27 Gennaio 1992 n. 109 e Reg. UE 1169/2011, riportante indicazioni con caratteri leggibili ed indelebili :

- Denominazione di vendita del prodotto
- Marchio dell'azienda di commercializzazione e sede dello stabilimento di produzione
- Elenco degli ingredienti
- Peso netto

	<b>MANUALE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE</b>	Identificazione: ST AR 11 Data emissione: 02/01/2018 Edizione: 1 Revisione: 5 Pagina: 3 di 4
	<b>Prodotto: CREMA AI TARTUFI BIANCHI</b>	

- Modalità di conservazione

I materiali di confezionamento sono conformi a tutte le norme vigenti in Italia e nella Comunità Europea, compresi eventuali aggiornamenti.

## 7. CONFEZIONAMENTO

### 7.1 FORMATO

TIPO	Vaso vetro	Vaso vetro
CAPACITA' CONTENITORE	ml 156	ml 580
PESO NETTO	130 g	520g

### 7.2 IMBALLO

TIPO	Pianetto con termoretraibile	Pianetto con termoretraibile
	Vaso vetro 130g	Vaso vetro 520g
PEZZI PER IMBALLO	12 pz	6 pz
PESO IMBALLO	Kg 3	KG 4.5 - 5

### 7.3 PALLET


	Vaso vetro 130g	Vaso vetro 520g
TIPO	Europallet 80x120	Europallet 80x120
QUANTITA' IMBALLI PER STRATO	19 conf	16 conf.
QUANTITA' IMBALLI PER PALLET	152 conf.	96 conf.

## 8. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

<b>PRODOTTO</b>	<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>CODICE EAN</b>
Crema ai tartufi bianchi gr 130	-	-
Crema ai tartufi bianchi gr 520	C01553	8008348002740

## 9. PIANI DI CONTROLLO

L'azienda, puntando alla sicurezza igienico-sanitaria della propria produzione, ha attuato un sistema di autocontrollo basato sui principi HACCP secondo il Reg. 852/2004 con piani di autocontrollo in tutte le fasi produttive, dal ricevimento delle materie prime alla commercializzazione, come regolarmente documentato.

	<b>MANUALE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE</b>	Identificazione: ST AR 11 Data emissione: 02/01/2018 Edizione: 1 Revisione: 5 Pagina: 4 di 4
	<b>Prodotto: CREMA AI TARTUFI BIANCHI</b>	

## 10. ALLERGENI

<i>Lista allergeni in accordo alla DIRETTIVA 2003/89/CE del 10/11/2003 Allegato III bis</i>	
<b>PRODOTTO:</b> CREMA AI TARTUFI BIANCHI - SALSA A BASE DI PANNA E TARTUFI BIANCHI	
ALLERGENI	PRESENZA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI (FARINA DI GRANO TENERO TP/0)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI (GRANA PADANO)
Pesce azzurro e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	SI (PREP. PER BRODO)
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI (PANNA/GRANA PADANO)
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	SI (PREP. PER BRODO)
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO
Lupino e prodotti derivati	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO

**IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO, PESCE, CROSTACEI, IN QUANTO INGREDIENTI UTILIZZATI SULLA STESSA LINEA PRODUTTIVA.**

## 11. OGM

L'azienda dichiara che a seguito delle dichiarazioni ricevute dai propri fornitori, gli ingredienti utilizzati nelle proprie produzioni non derivano da Organismi Geneticamente Modificati.