

Tartufissima g.500 (Salsa Tartufata)

San Marzano Oliveto, 13/07/2017 Asti ITALY

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

st500

Categoria

Salse e Sughì al Tartufo

cod.EAN st500

1 Ingredienti-Ingredients

1.Funghi Prataioli, tartufo nero 10% (Tuber Aestivum Vitt.), tartufo bianchetto 3% (Tuber Borchii Vitt.) olive, sale, prezzemolo, olio di oliva, aromi. 1.1 Champignons Mushrooms, Black Truffle 10% (Tuber Aestivum Vitt), Little-White Truffle 3% (Tuber Borchii Vitt.), olive, salt, parsley,olive-oil, spices-aroma. NON CONTIENE GLUTINE NE' ALLERGENI.

2.1 Termine massimo di conservazione / Expiration date [3 anni-years]

2.2 Modalità di conservazione / Storage tip[Tenere in luogo fresco / Keep in a cool place] Temperature allround 6-21°C

3 Dimensioni e Peso

<u>Lordo</u>	
Larghezza	8,5 cm
Altezza	12 cm
Volume	867 cm ³
Peso	0,84 kg

Produzione

Stabilimento a norma HACCP, Prodotto e Distribuito / Production are regulated in HACCP rules, Manufactured in Via A. De Gasperi 90 Acqualagna Italy.

4 Specifications

4.1 Organolettiche e merceologiche / Organoleptic and Merceological

4.1.1 Aspetto Uniforme / Appearance Uniformly

4.1.2 Colore Marrone Scuro /Color Dark Brown

4.1.3 Odore tipico del Tartufo Nero / Typical Floavour of Black Truffles

4.2 Chimico Fisiche / Chemic and

Ph<6

Aw<0,86

Plant protection residues- ppm ABSENT

Conta mesofili a 32°C <30 u.f.c./gr

4.3 Batteriologiche Microrganismi /

Patogeni / Patogene (Salmonelle,L.monocytogenes,ecc.):
ASSENTI / ABSENT 25gr.

Pieces for Box N°6 - Tot.Pieces for EuPallets N°864