

TARTUFI NACCI

Via Zara, 110

56028 San Miniato (PISA)

SCHEDA TECNICA E ANALISI CHIMICA

1 Nome Prodotto:		Fette di tartufo bianco																																					
2 Confezione/peso netto		Vasetti vetro per alimenti da g. 30																																					
3 Composizione:		Tartufo bianco (Tuber magnatum pico), olio extra vergine di oliva,																																					
Ingredienti e additivi:		sale, aroma.																																					
4 Aspetto e Caratteristiche organolettiche:		Fette di tartufo colore nocciola in olio Sapore e profumo tipici del tartufo bianco.																																					
5 Caratteristiche chimico e microbiologiche		<table border="0"> <tr> <td>Microrganismi a 30°</td> <td><100.000 ufc/g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Enterobatteri</td> <td><1000 ufc/g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>E.coli</td> <td><100 ufc/g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Staffilococchi couagulasi positivi</td> <td><100 ufc/g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lieviti e muffe</td> <td>< 500 ufc/g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocitogenes</td> <td>assente in 25 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente in 25 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Clostridium Perfringens</td> <td><100 ufc/g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Spore di clostridi solfito riduttori</td> <td>< 100 ufc/g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		Microrganismi a 30°	<100.000 ufc/g			Enterobatteri	<1000 ufc/g			E.coli	<100 ufc/g			Staffilococchi couagulasi positivi	<100 ufc/g			Lieviti e muffe	< 500 ufc/g			Listeria monocitogenes	assente in 25 g			Salmonella spp	assente in 25 g			Clostridium Perfringens	<100 ufc/g			Spore di clostridi solfito riduttori	< 100 ufc/g		
Microrganismi a 30°	<100.000 ufc/g																																						
Enterobatteri	<1000 ufc/g																																						
E.coli	<100 ufc/g																																						
Staffilococchi couagulasi positivi	<100 ufc/g																																						
Lieviti e muffe	< 500 ufc/g																																						
Listeria monocitogenes	assente in 25 g																																						
Salmonella spp	assente in 25 g																																						
Clostridium Perfringens	<100 ufc/g																																						
Spore di clostridi solfito riduttori	< 100 ufc/g																																						
6 Informazioni nutrizionali: Indicativi per 100 ml. Di prodotto		<table border="0"> <tr> <td>Energia Kcal</td> <td>.534</td> <td>Grassi:</td> <td>52,0 g</td> </tr> <tr> <td>Kj</td> <td>.2534</td> <td>di cui saturi:</td> <td>8,0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>2,0 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>14,5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>2,0 g</td> <td>Sodio:</td> <td>0,9 g</td> </tr> </table>		Energia Kcal	.534	Grassi:	52,0 g	Kj	.2534	di cui saturi:	8,0 g	Proteine	2,0 g			Carboidrati	14,5 g			di cui zuccheri	2,0 g	Sodio:	0,9 g																
Energia Kcal	.534	Grassi:	52,0 g																																				
Kj	.2534	di cui saturi:	8,0 g																																				
Proteine	2,0 g																																						
Carboidrati	14,5 g																																						
di cui zuccheri	2,0 g	Sodio:	0,9 g																																				
7 Data scadenza		2 anni dalla data di produzione. Shelf life: 24 mesi dalla data GG/MM/AA																																					
8 Imballaggio		Scatole cartone da 12 pezzi.																																					
9 Trasporto e conservazione		Trasporto e conservazione a temperatura ambiente																																					
# OGM – Allergenici:		OGM:Il prodotto è OGM free secondo Reg: 1829/2003/CE – -1830/2 Non contiene allergeni																																					