

SCHEMA TECNICA Crema di carciofi con tartufo 85 g

DATA: 17/09/2019

1	Denominazione legale	Crema a base di carciofi con tartufo
2	Ingredienti	carciofi (origine Italia) 70%, olio di oliva, aglio, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 1%, prezzemolo, sale, peperoncino, aroma.
3	Modalità di conservazione	Una volta aperto, conservare in frigorifero tra 0 e + 4° C e consumare entro qualche giorno.
4	Termine di conservabilità	Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi data indicata sulla capsula
5	Valori nutrizionali	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto: Energia 1076 kJ (261 kcal), Grassi 26,5 g (di cui acidi grassi saturi 4,3 g), Carboidrati 1,8 g (di cui zuccheri 1,4 g), Proteine 2,0 g, Sale 0,97 g.
6	Status legale	Il prodotto è conforme a tutte le normative nazionali e comunitarie sulla sicurezza alimentare
7	Produttore	Calugi srl via Cerbioni, 38 50051 Castelfiorentino (FI)
8	Additivi	Nessuno
9	Aromi	Si, conforme al reg. 1334/CE. , No
10	Allergeni	Nessuno
11	Colore	Crema, tipico del prodotto
12	Odore	Tipico dei carciofi
13	Sapore	Tipico dei carciofi
14	Conservabilità	Se correttamente conservato, il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche, nutrizionali ed igieniche per il periodo indicato in etichetta
15	Avvertenza	La ditta si riserva di apportare variazioni ai prodotti relativamente a composizione, ingredienti, formati, ecc. Pertanto, si prega il cliente di richiedere sempre la versione aggiornata di questo documento
16	Particolarità alimentari	Senza glutine
17	Bollo	IT 9-300 CE
18	Codice a barre	8031026600501
19	Tipologia del prodotto	Conserva vegetale



STEFANIA CALUGI

— gusti toscani —

Calugi srl

Via Cerbioni 38 - 50051 Castelfiorentino (FI)

Tel. 0571 672185 - Fax 0571 672303

Codice fiscale e partita iva 05079860481

www.tartufi.it calugi@tartufi.it

REA Firenze 517983 - Reg.Impr. Firenze 05079860481

SCHEMA TECNICA Crema di carciofi con tartufo 85 g

DATA: 17/09/2019

20	Contaminanti	Coliformi totali ufc/g Escherichia coli ufc/g Stafilococco aureo ufc/g Salmonella spp. in 25 g Corpi estranei assenti Residui presidi sanitari conformi al reg. 396/05/ce e succ. Contaminanti chimici conformi al reg. 1881/06/ce e succ. Radioattività conformi al reg. 733/08/ce e succ. Prodotto stabilizzato mediante trattamento termico.
21	Modalità di consumo	Il prodotto puo' essere utilizzato tal quale, come ingrediente e/o aromatizzante di primi piatti, secondi, contorni, crostini ed altri prodotti analoghi
22	OGM	Non contiene OGM