

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO TECHNICAL PRODUCT SHEET	Rev. 00 of 25/01/2022
	<b>RISOTTO CON TARTUFO</b>  <b>RISOTTO WITH TRUFFLE</b>  <b>ELLEBI</b>	

<b>MARCHIO/BRAND NAME:</b> <b>ELLEBI</b>	<b>Denominazione merceologica /Product name:</b> RISOTTO CON TARTUFO /RISOTTO WITH TRUFFLE
	<b>Descrizione/Description:</b> RISO, BRODO VEGETALE, TARTUFO /RICE, VEGETABLE STOCK, TRUFFLE
	<b>Peso netto/Net weight:</b> 175g – 250g

**Ingredienti:**

Riso Carnaroli (96%), brodo vegetale granulare (sale, amido e maltodestrine di patate, verdure disidratate (carota, **sedano**, prezzemolo), olio di girasole, aromi naturali, spezie.), farina di riso, tartufo estivo\*(Tuber Aestivum)(0.27%), aroma tartufo(0.13%).

\*Ingrediente(essiccato/liofilizzato)

Prodotto in uno stabilimento che utilizza: **sedano, semi di sesamo, senape, soia.**

**Ingredients:**

Carnaroli rice (96%), granular vegetable broth (salt, starch and potato maltodextrin, dehydrated vegetables (carrot, celery, parsley), sunflower oil, natural flavors, spices.), Rice flour, summer truffle \* (Tuber Aestivum ) (0.27%), truffle aroma (0.13%).

\* Ingredient (dried / freeze-dried)

Manufactured in a facility that uses:**celery, sesame seeds, mustard, soy.**

**Preparazione:**

In un tegame scaldare due cucchiaini di olio, tostare il contenuto della busta per un minuto circa continuando a mescolare, aggiungere a piacere ½ bicchiere di vino bianco e mescolare per qualche secondo, coprire il tutto con 600ml di acqua calda, non salare e non aggiungere altri condimenti. Durante la cottura mescolate di tanto in tanto e all'occorrenza aggiungere un po' di acqua calda fino a cottura ultimata (18 minuti circa). Fuori dal fuoco mantecare a piacere.

**Preparation:**

In a pan, heat two tablespoons of oil, toast the contents of the bag for about a minute while continuing to mix, add ½ glass of white wine to taste and mix for a few seconds, cover everything with 600ml of hot water, do not add salt and do not add other toppings. During cooking, stir occasionally and if necessary add a little hot water until cooked (about 18 minutes). Off the heat, stir to taste.

**Certificazione Prodotto Biologico /Organic Product Certification:** prodotto non certificato biologico /not certified organic product

**OGM/ GMOs:** il prodotto non contiene ingredienti derivati da OGM /the product does not contain ingredients derived from GMOs

**Product features/ Caratteristiche prodotto:**

- *Appearance/ Aspetto:* the product is presented in **transparent bags** for food/ il prodotto si presenta in **sacchetti trasparenti** per alimenti;  
The product is presented in **glass jars** for food/Il prodotto si presenta in **barattoli di vetro** per alimenti
- *Color/colore:* typical of the product/tipico del prodotto
- *Odor/odore:* typical of the product/tipico del prodotto
- *Taste/sapore:* typical of the product/tipico del prodotto

**Technical features/Caratteristiche tecniche:**

- *Label/Etichetta:* U-bolt provided/cavallotto fornito
- *Package net weight/peso netto confezione:* 175g/250g
- *TMC 24 expressed in dd / mm / yy/TMC 24 espresso in gg/mm/aa*
- *Lot/lotto:* Automatic progressive numbering/numerazione *progressive automatica*
- *Packaged in a protective atmosphere or under vacuum/confezionato in atmosfera modificata o sottovuoto*
- *Packaging disposal/smaltimento imballi:* bag (plastic) other 07/sacchetto (plastica) other 07 - Cavallotto (paper) C/PAP81 /Cavallotto C/PAP81 (carta);
- *Packaging disposal/smaltimento imballi:* Jar (glass) GL70-Capsule (steel) C/FE91/ Barattolo (vetro) GL70-Capsula (metallo) C/FE91

DATI ANALITICI/  
ANALYTICAL DATA

INFORMATION AVERAGE NUTRITIONALS/INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE	Per/for 100 g	% DV	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE /MICROBIOLOGICAL FEATURES	
Energia/Energy value	350 Kcal 1487 KJ		CBT	<1x10 <sup>4</sup> UFC / g
Proteine/Proteins	7.0 g		Muffe/Molds	<1x10 <sup>2</sup> UFC / g
Carboidrati/Carbohydrates Di cui zuccheri/Of which sugars	77 g 0,4 g		Lieviti/Yeasts	<5x10 <sup>2</sup> UFC / g
Grassi totali/Total fat Di cui acidi grassi saturi / of which saturated fats	1.2 g 0.3 g		E. coli	<1x10 <sup>2</sup> UFC / g
Fibre/Dietary fibers	1.1 g		Bacillus cereus	<1x10 <sup>2</sup> UFC / g
Sale/salt	1.2 g		Salmonella Spp	Absent in 100 g
			L. Monocytogenes	Absent in 100 g
			Staph. Aureus coag. +	<1x10 <sup>2</sup> UFC / g
TMC: 24MESI/24 months			Confezionato in atmosfera protettiva o sottovuoto/ Packaged in a protective atmosphere or vacuum packed	

PACKAGING in  
ATM/MAP

Tipo- Type	Descrizione /Description	Codice EAN/EAN code	Materiale/ Material	Dimensione/ Dimension	Peso(g)/ Weight(g)
<b>Packaging primario/Primary packaging</b>	Sacchetto termosaldat o in ATM/Bag heat sealed in MAP	8008105 203229	Conforme/Co mpliant	85x65x185	175g
<b>Packaging secondario/Packin g secondary</b>	Scatola in cartone/Cardb oard box	ITF 1800810552028 6	Cartone/Car dboard	275x230x220	173g
<b>N° porzioni/unità di vendita: 12/No. of portions / sales unit: 12</b>					
Tipo Pallet/Pallet type	Cartoni per pallet/Cartons per pallet	Cartoni per strato/Cartons per layer	Unità per pallet/No. of units for pallet	Peso lordo pallet(Kg)/Pal let weight (kg) gross	Altezza pallet/Pallet height (cm)
EPAL 80x120	90	15	1080	250	147

PACKAGING SOTTOVUOTO/VACUUM PACKED

Tipo- Type	Descrizione /Description	Codice EAN/EAN code	Materiale/ Material	Dimensione/ Dimension	Peso(g)/ Weight(g)
<b>Packaging primario/Primary packaging</b>	Barattolo di vetro sotto vuoto /Vacuum Glass jar	8008105203403	Conforme/Co mpliant		175g
<b>Packaging secondario/Packin g secondary</b>	Scatola in cartone/Cardb oard box		Cartone/Car dboard		
<b>N° porzioni/unità di vendita: /No. of portions / sales unit:</b>					
Tipo Pallet/Pallet type	Cartoni per pallet/Cartons per pallet	Cartoni per strato/Cartons per layer	Unità per pallet/No. of units for pallet	Peso lordo pallet(Kg)/Pal let weight (kg) gross	Altezza pallet/Pallet height (cm)

EPAL 80x120					
-------------	--	--	--	--	--

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO TECHNICAL PRODUCT SHEET	Rev. 00 of 25/01/2022
	<b>RISOTTO CON TARTUFO</b> <b>RISOTTO WITH TRUFFLE</b> <b>ELLEBI</b>	

#### ALLERGENI/FOOD ALLERGENS:

product made in a factory that uses: **celery, sesame seeds, mustard, soy**/ prodotto realizzato in uno stabilimento che utilizza: **sedano, semi di sesamo, senape, soia**.

	In the product/ Nel prodotto	in the line of production/ Nella linea di produzione	in the factory storage Nello stabilimento di stocc.
Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut and other hybridized products and derivatives/ Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e altri prodotti ibridati e derivati.	No.	No.	No.
Crustaceans and derived products / Crostacei e prodotti derivati	No.	No.	No.
Eggs and derived products /Uova e prodotti derivati	No.	No.	No.
Fish and derived products /Pesce e prodotti derivati	No.	No.	No.
Peanuts and derived products /Arachidi e prodotti derivati	No.	No.	No.
Soy and derivative products /Soia e prodotti derivati	No.	Y	Y
Milk and derivative products /Latte e prodotti derivati	No.	No.	No.
Nuts in shell and derivatives: almond, hazelnut, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and all derivatives / Frutta secca in guscio e derivati: mandorla, nocciola, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i derivati	No.	No.	No.
Celery and derivatives / sedano e derivati	Y	Y	Y
Mustard and derivatives /senape e derivati	No.	Y	Y
Sesame seeds and derived products /semi di sesame e prodotti derivati	No.	No.	Y
Sulfur dioxide and sulphites in a concentration of 10 mg / kg Anidride Solforosa e solfiti in concentrazione 10 mg/kg	No.	No.	No.
Lupins and derivatives /lupini e derivati	No.	No.	No.
Clams /molluschi	No.	No.	No.

All machinery is subjected to rigorous cleaning at each production cycle Tutti i macchinari vengono sottoposti a rigorosa pulizia ad ogni ciclo produttivo
All products are stored in cool and dry places, away from light and heat sources. Tutti prodotti sono stoccati in luoghi freschi e asciutti, lontano da luce e fonti di calore.
The components of the recipe can have a maximum difference of 10%. I componenti la ricetta possono avere una differenza in difetto max 10%

**N.B. Tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto per prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da materie prime e/o da processi produttivi**

**All possible precautions have been implemented to prevent the risk of accidental contamination from raw materials and / or production processes**