

Salsa con Tartufo

Truffle Paste



CARATTERISTICHE PRODOTTO / PRODUCT FEATURES

Denominazione <i>Designation</i>	Salsa con Tartufo <i>Truffle Paste</i>																		
Descrizione <i>Description</i>	Salsa a base di Funghi Champignon, Olio di Girasole, Olio di Oliva e Tartufo Estivo. <i>Sauce based on Champignon Mushrooms, Sunflower Oil, Olive Oil and Summer Truffle.</i>																		
Caratteristiche Organolettiche <i>Organoleptic Characteristics</i>	Sapore ed odore caratteristico del Tartufo Estivo; Colore Marrone scuro. <i>Taste and smell characteristic of Summer Truffle; Dark Brown color</i>																		
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Funghi coltivati (<i>Agaricus bisporus</i>), Succo di Tartufo Estivo (acqua, tartufo estivo <i>Tuber aestivum</i> Vitt), Olio Extra Vergine di Oliva 16%, Olio di Semi di Girasole 7%, Pane Grattugiato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra - contiene glutine), Tartufo Estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt) 2%, Sale, Aroma Naturale, Aroma, Prezzemolo, Aglio. Può contenere tracce o spore del genere <i>Tuber spp.</i> <i>Cultivated Mushrooms (Agaricus bisporus), Summer Truffle Juice (water, summer truffle - Tuber aestivum Vitt), Extra Virgin Olive Oil 16 %, Sunflower Oil 7 %, Grated Bread (soft wheat flour "0", water, salt, brewer's yeast - contains gluten), Summer Truffle (Tuber aestivum Vitt) 2%, Salt, Natural Flavor, Flavor, Parsley, Garlic. It may contain traces or spores of the genus Tuber spp.</i>																		
Allergeni <i>Allergens</i>	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten and derived products</i>																		
Tabella dei Valori Nutrizionali <i>Table of Nutritional Values</i>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">VALORI NUTRIZIONALI (100g) / NUTRITIONAL VALUES (100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valore energetico / Energetic Value</td> <td>Kj 1020 / Kcal 244</td> </tr> <tr> <td>Grassi / Fats</td> <td>24,3 g</td> </tr> <tr> <td>di cui Saturi / Saturated</td> <td>3,3 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati / Carbohydrates</td> <td>3 g</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri / Sugar</td> <td>0,6 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fiber</td> <td>1,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine / Protein</td> <td>2,4 g</td> </tr> <tr> <td>Sale / Salt</td> <td>1,2 g</td> </tr> </tbody> </table>	VALORI NUTRIZIONALI (100g) / NUTRITIONAL VALUES (100g)		Valore energetico / Energetic Value	Kj 1020 / Kcal 244	Grassi / Fats	24,3 g	di cui Saturi / Saturated	3,3 g	Carboidrati / Carbohydrates	3 g	di cui Zuccheri / Sugar	0,6 g	Fibre / Fiber	1,5 g	Proteine / Protein	2,4 g	Sale / Salt	1,2 g
VALORI NUTRIZIONALI (100g) / NUTRITIONAL VALUES (100g)																			
Valore energetico / Energetic Value	Kj 1020 / Kcal 244																		
Grassi / Fats	24,3 g																		
di cui Saturi / Saturated	3,3 g																		
Carboidrati / Carbohydrates	3 g																		
di cui Zuccheri / Sugar	0,6 g																		
Fibre / Fiber	1,5 g																		
Proteine / Protein	2,4 g																		
Sale / Salt	1,2 g																		
Processo produttivo <i>Schedule process</i>	Sterilizzazione a 121°C in autoclave orizzontale <i>Sterilization at 121°C in horizontal autoclave</i>																		
Caratteristiche chimiche <i>Chemical characteristics</i>	pH: 5,60 - 6,50 Metalli Pesanti / Heavy Metals: <0,10 ppm Pesticidi / Pesticides: <0,10 ppm Nicotina / Nicotine: <0,10 ppm																		



TARTUFI JIMMY S.R.L.

Via del Lavoro, snc – 06026 Pietralunga (PG) – Italy

Tel. +39(0)759460452

www.jimmytartufi.it e-mail info@jimmytartufi.it

Caratteristiche microbiologiche <i>Microbiological characteristics</i>	Anaerobi solfito riduttori / Sulphite-Reducing anaerobic bacteria: <10 UFC/g Escherichia Coli: <10 UFC/g Carica Mesofila totale / Mesophilic total colony units: <10 UFC/g Coliformi totali / coliforms: <10 UFC/g Listeria Monocytogenes: <i>assente / absent (25 g / 0.88 oz)</i>
Termine minimo di Consumo (TMC) <i>Date of Minimum Durability (DMD)</i>	A confezione chiusa 36 mesi; una volta aperto conservare +2° / +4° C e consumare entro 7 gg. <i>If the container is closed 36 months; once opened, store at +2° / +4° C and consume within 7 days.</i>
Modalità di Conservazione <i>Storage Conditions</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano dall'umidità e da fonte di luce e calore. <i>Store in a cool, dry place away from moisture and a source of light and heat.</i>
Utilizzo <i>Use</i>	Di largo uso nelle industrie alimentari. Ottimo anche per impreziosire antipasti, primi e secondi piatti. <i>Wide use in food industries. Also excellent for embellishing appetizers, first and second courses.</i>
Trasporto <i>Transport</i>	Temperatura ambiente <i>Room temperature</i>
Stabilimento di Produzione <i>Manufacturing plant</i>	Via del Lavoro, snc – 06026 Pietralunga (PG) – Italia <i>Via del Lavoro, snc – 06026 Pietralunga (PG) – Italy</i>

RIFERIMENTI LEGISLATIVI / LEGISLATIVE REFERENCES

Aromi <i>Flavors</i>	Utilizzo di aromi conformi al D.M. 209 27/02/96, Dir. CE 2003/114 e Reg. CE 1334/2008 <i>Use of flavors according to the D.M. 209 27/02/96, EC Directive 2003/114 and EC Reg. 1334/2008</i>
Etichettatura <i>Labelling</i>	L'etichettatura viene eseguita secondo il Reg. UE 1169/2011 <i>The labelling is performed according to the Reg. UE 1169/2011</i>
Sistemi di Qualità <i>Quality Systems</i>	Il ciclo di produzione è controllato con il sistema HACCP (Reg. CE 852/2004 e Reg.178/2002) ed il sistema FSMA (Code of Federal Regulations 21) <i>The production cycle is controlled by the HACCP (Reg. CE 852/2004 e Reg.178/2002) and FSMA systems (Code of Federal Regulations 21)</i>



TARTUFI JIMMY S.R.L.

Via del Lavoro, snc – 06026 Pietralunga (PG) – Italy

Tel. +39(0)759460452

www.jimmytartufi.it e-mail info@jimmytartufi.it

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Codice Prodotto <i>Product Code</i>	TJ_STP180	TJ_STP180	TJ_STP500	TJ_STP500	TJ_STP1000
Codice EAN <i>EAN Code</i>	8033993044982	8033993044982	8033993044937	8033993044937	8033993044944
Peso netto prodotto <i>Product net weight</i>	180 g 6.3 oz	180 g 6.3 oz	500 g 17.6 oz	500 g 17.6 oz	1000 g 35.2 oz
Confezione primaria <i>Primary Packaging</i>	Vaso di vetro Glass jar	Vaso di vetro Glass jar	Vaso di vetro Glass jar	Vaso di vetro Glass jar	Vaso di vetro Glass jar
Peso netto Vaso <i>Jar net weight</i>	186 g 6.5 oz	186 g 6.5 oz	284 g 10 oz	284 g 10 oz	414 g 14.6 oz
Peso lordo Vaso <i>Jar gross weight</i>	366 g 12.9	366 g 12.9	784 g 27.6 oz	784 g 27.6 oz	1,414 kg 3.117 lb
Imballo Secondario <i>Secondary packaging</i>	Scatola di Cartone Carton Box	Vassoio in cartone Carton Cluster	Scatola di Cartone Carton Box	Vassoio in cartone Carton Cluster	Vassoio in cartone Carton Cluster
Dimensione cartone (cm) <i>Box size (inch)</i>	23x28x10.5 9x11x4.1	15x21x10 5.9x8.2x3.9	30x37x14 11.8x14.5x5.5	17x26x12,5 6.6x10.2x4.9	22,5x33x16,5 8.8x12.9x6.4
Peso netto Cartone <i>Carton net weight</i>	250 g 8.8 oz	38 g 1.3 oz	440 g 15.5 oz	70 g 2.4 oz	100 g 3.5 oz
Pezzi per Cartone <i>Pieces per Box</i>	12	6	12	6	6
Peso lordo Cartone <i>Carton gross weight</i>	4,645 kg 10.242 lb	2,234 kg 4.925 lb	9,855 kg 21.730 lb	4,775 kg 10.528 lb	8,584 kg 18.927 lb
Pallettizzazione <i>Palletizing</i>	Plastica Pesante Heavy-Plastic	Plastica Pesante Heavy-Plastic	Plastica Pesante Heavy-Plastic	Plastica Pesante Heavy-Plastic	Plastica Pesante Heavy-Plastic
Dimensione del Pallet (cm) <i>Pallet size (inch)</i>	120x80x168 47.2x31.5x66.1	120x80x165 47.2x31.5x65	120x80x169 47.2x31.5x66.5	120x80x165 47.2x31.5x65	120x80x163 47.2x31.5x64.1
Peso netto Pallet <i>Pallet net weight</i>	15 kg 33 lb	15 kg 33 lb	15 kg 33 lb	15 kg 33 lb	15 kg 33 lb
Cartoni per strato <i>Cartons per layer</i>	13	29	8	16	11
Numero di strati <i>Number of layers</i>	15	15	11	12	9
Totale cartoni nel pallet <i>Total cartons in the pallet</i>	195	2610	88	192	99
Pezzi totali nel pallet <i>Total pieces in the pallet</i>	2340	2610	1056	1152	594
Peso lordo Pallet <i>Pallet gross weight</i>	906 kg + pallet 1997 lb + pallet	971 kg + pallet 2141 lb + pallet	867 kg + pallet 1911 lb + pallet	916 kg + palle 2019 lb + pallet	849 kg + pallet 1872 lb + pallet



TARTUFI JIMMY S.R.L.

Via del Lavoro, snc – 06026 Pietralunga (PG) – Italy

Tel. +39(0)759460452

www.jimmytartufi.it e-mail info@jimmytartufi.it

DICHIARAZIONE ALLERGENI / DECLARATION OF ALLERGEN

Sostanza vettore di allergeni (Reg. 1169/2011 CE) <i>Substance vector of allergens (Reg. 1169/2011 CE)</i>		Prodotto <i>Product</i>	Stabilimento <i>Plant</i>	Cross-Contamination
1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati) <i>Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains and derivatives)</i>	SI YES	SI YES	NO NO
2	Crostacei e prodotti derivati <i>Fish, crustaceans and derived products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
3	Uova e prodotti derivati <i>Eggs and egg-based products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
4	Pesci e prodotti derivati <i>Eggs and egg-based products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut-based products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
6	Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
7	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) <i>Milk and milk-based products (including lactose)</i>	NO NO	SI YES	NO NO
8	La frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>) nocciole (<i>Corilus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans Regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium Occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati <i>The Nuts ie Almond (Amigdalus communis L.), hazelnuts (Corilus avellana), walnuts (Juglans Regia), cashew nuts (Anacardium Occidentale), pecan (Carya illinoiesis (Wangenh. K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), macadamia nuts or Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and derived products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
9	Sedano e prodotti derivati <i>Celery and derived products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
10	Senape e prodotti derivati <i>Mustard and derived products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
11	Semi di Sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and derived products</i>	NO NO	NO NO	NO NO
12	Anidride Solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2 <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg / liter expressed as SO2</i>	NO NO	SI YES	NO NO
13	Lupini e prodotti derivati <i>Lupine and derived products</i>	NO NO	NO NO	NO NO
14	Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and derived products</i>	NO NO	SI YES	NO NO



TARTUFI JIMMY S.R.L.

Via del Lavoro, snc – 06026 Pietralunga (PG) – Italy

Tel. +39(0)759460452

www.jimmytartufi.it e-mail info@jimmytartufi.it

Sulla base di quanto indicato dichiariamo che nel prodotto sopra specificato:
On the basis of what indicated we declare that in the product specified above:

Non sono presenti sostanze allergeniche.
There are not allergenic substances.

X Sono presenti e dichiarate in etichetta le seguenti sostanze allergeniche: GLUTINE
There are present and declared on the label the following allergenic substances: GLUTEN

Possano essere presenti a seguito di contaminazioni incrociate le seguenti sostanze allergeniche che vengono indicate in etichetta come "può contenere:..." o "tracce di...".
May be present as a result of cross-contamination, the following allergenic substances which are indicated on the label as "may contain: ... " or "traces of ...".

OGM / GMO

L'azienda, a seguito dei regolamenti CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio, dichiara che tutta la propria produzione alimentare:

The company, as a result of CE Regulations n. 1829/2003 and n. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council declares that all its food production:

- **non contiene ingredienti costituiti o derivati da Organismi Geneticamente Modificati;**
does not contain ingredients consisting of or derived from Genetically Modified Organisms;
- **non contiene additivi e loro supporti, aromi, aromi costituiti e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM;**
does not contain additives and their supports, flavorings, processing aids and flavorings composed consisting of or produced from GMOs;
- **non è sottoposta ad etichettatura OGM in conformità ai reg. CE n. 49/00 e n. 50/00.**
is not subject to labeling GMOs in accordance with reg. CE no. 49/00 and n. 50/00.

Creazione / Creation: 01-10-2018

Revisione / Review: n. 2 del 23-10-2020

Responsabile di Qualità
Dott. Tilo Gonzalez Ortiz



Amministrazione
Cecchini Giovannino



TARTUFI JIMMY S.R.L.

Via del Lavoro, snc – 06026 Pietralunga (PG) – Italy

Tel. +39(0)759460452

www.jimmytartufi.it e-mail info@jimmytartufi.it

5 di 5