|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DENOMINAZIONE COMMERCIALE** | SALSA TARTUFATA NERA – 130 g | | | | |
| **DENOMINAZIONE DI VENDITA** | SALSA AL TARTUFO | | | | |
| **CODICE ARTICOLO: OD02AN005** | | **CODICE EAN:** 8010939614829 | | | **CODICE INTRA:** 21039090 |
| **SHELF LIFE** | 36 MESI | | **SHELF LIFE RESIDUA** | | 18 MESI |
| **DESCRIZIONE PRODOTTO, MODALITA’ DI UTILIZZO,CONSERVAZIONE** | Ideale per condire tartine, pasta, filetti di carne e di pesce, verdure.  Conservare in luogo fresco e asciutto - Dopo l’apertura conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 7 giorni | | | | |
| **INGREDIENTI** | funghi coltivati (Agaricus bisporus), acqua, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 2%, fibre vegetali, sale, aromi, amido di mais, nero di **seppia**, pepe, aglio. | | | | |
| **INFORMAZIONI ALLERGENICHE** | Contiene molluschi. | | | | |
| **OGM** | Il prodotto non contiene OGM | | | | |
| CARATTERISTICHE PRODOTTO | | | | | |
| **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE** | CBT | | | < 100 UFC/g | |
| Spore mesofile anaerobie | | | < 100 UFC/g | |
| Termofili aerobi dopo incubazione a 55°C per 7 giorni | | | < 100 UFC/g | |
| Spore termofili anaerobi dopo incubazione a 55°C per 7 giorni | | | < 100 UFC/g | |
| Mesofili aerobi dopo incubazione a 32°C per 14 giorni | | | < 100 UFC/g | |
| Spore mesofili anaerobi dopo incubazione a 32°C per 14 giorni | | | < 100 UFC/g | |
| Prova di stabilità (32°C/14 gg e 55°C/7 gg) | | | Stabile | |
| **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE** | pH | | | 5 | |
| Aw | | | 0.98 | |
| **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** | Aspetto | | | Pastoso | |
| Colore | | | Marrone chiaro | |
| Consistenza | | | Prodotto spalmabile | |
| Odore e sapore | | | Tipici di tutti gli ingredienti | |
| **VALORI NUTRIZIONALI (espressi in g per 100 g di prodotto)** | Energia | | | 561 kJ / 136 kcal | |
| Grassi | | | 13 | |
| Di cui acidi grassi saturi | | | 2,1 | |
| Carboidrati | | | 2,1 | |
| Di cui zuccheri | | | 0,5 | |
| Proteine | | | 1,4 | |
| sale | | | 1,6 | |
| CARATTERISTICHE UNITA’ DI VENDITA E CONFEZIONAMENTO | | | | | |
| **IMBALLAGGIO PRIMARIO** | Vaso vetro + capsula | | | | |
| Altezza / Diametro | | | 8,5 cm / 5 cm | |
| **CARATTERISTICHE IMBALLO** | Tipo Imballo | | | Cartone con alveare protetto | |
| Pezzi / Cartone | | | 12 | |
| Peso Lordo | | | 3,592 kg | |
| Altezza / Profondità / Larghezza | | | 15 x 30 x 25cm | |
| **CARATTERISTICHE PALLET** | Tipo pallet | | | 80 x 120 | |
| Imballi per strato | | | 11 | |
| Strati per pallet | | | 10 | |
| Imballi per pallet | | | 110 | |
| Peso lordo pallet | | | 395,12 kg | |
| Altezza pallet | | | 170cm | |

### Diagramma di FLUSSO

Approvvigionamento materie prime necessarie

Tritatura ingredienti

Omogeneizzazione

Trasferimento prodotto nell’invasettatrice

Riempimento vasi

Passaggio nel metal detector

Applicazione caspule

Sterilizzazione

Etichettatura