|  |  |
| --- | --- |
| **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