

Salsa al Tartufo Nero

Black Truffle Sauce



CARATTERISTICHE PRODOTTO / PRODUCT FEATURES

Denominazione <i>Designation</i>	Salsa al Tartufo Nero <i>Black Truffle Sauce</i>															
Descrizione <i>Description</i>	Salsa a base di Funghi Champignons e Tartufo Nero Pregiato <i>Sauce based on Champignons Mushrooms and Black Truffle</i>															
Caratteristiche Organolettiche <i>Organoleptic Characteristics</i>	Sapore ed odore caratteristico del Tartufo Nero e dei Funghi Champignons; Colore Marrone scuro <i>Taste and smell characteristic of Black Truffle and Champignons Mushrooms; Dark Brown color</i>															
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Funghi coltivati (Agaricus bisporus), Olio di Semi di Girasole 11%, Olio Extravergine di Oliva 5%, Olive Nere, Sale, Tartufi Neri 1.1%: Tartufo Estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt) 1%, Tartufo Nero Pregiato (<i>Tuber melanosporum</i> Vitt) 0.1%, Aroma. Può contenere tracce o spore del genere <i>Tuber spp.</i> <i>Meadow Mushrooms (Agaricus bisporus), Sunflower Oil 11%, Extra Virgin Olive Oil 5%, Black Olives, Salt, Black Truffles 1.1%: Summer Truffle (Tuber aestivum Vitt) 1%, Black Truffle (Tuber melanosporum Vitt) 0.1%, Flavouring. It may contain traces or spores of the genus Tuber spp.</i>															
Allergeni <i>Allergens</i>	Assenti <i>Absent</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 1008 / Kcal 241</td> </tr> <tr> <td>Grassi / Fats di cui Saturi / Saturated</td> <td>23,9 g 3,2 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati / Carbohydrates di cui Zuccheri / Sugar</td> <td>1 g 0,9 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fiber</td> <td>2,9 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine / Protein</td> <td>4,3 g</td> </tr> <tr> <td>Sale / Salt</td> <td>1,6 g</td> </tr> </tbody> </table>		VALORI NUTRIZIONALI (100g) / NUTRITIONAL VALUES (100g)		Valore energetico / Energetic Value	Kj 1008 / Kcal 241	Grassi / Fats di cui Saturi / Saturated	23,9 g 3,2 g	Carboidrati / Carbohydrates di cui Zuccheri / Sugar	1 g 0,9 g	Fibre / Fiber	2,9 g	Proteine / Protein	4,3 g	Sale / Salt	1,6 g
VALORI NUTRIZIONALI (100g) / NUTRITIONAL VALUES (100g)																
Valore energetico / Energetic Value	Kj 1008 / Kcal 241															
Grassi / Fats di cui Saturi / Saturated	23,9 g 3,2 g															
Carboidrati / Carbohydrates di cui Zuccheri / Sugar	1 g 0,9 g															
Fibre / Fiber	2,9 g															
Proteine / Protein	4,3 g															
Sale / Salt	1,6 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>	CBT / TBC: U.F.C./g < 10 Coliformi / Coliforms: <10 UFC/g Muffe e Lieviti / Yeast and Moulds: Assente / Absent Anaerobi solfito riduttori / Sulphite-Reducing anaerobic bacteria: <10 UFC/g Listeria Monocytogenes: Assente in 25 g/ Absent in 25g Salmonella: Assente in 25 g/ Absent in 25g
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>
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>
Utilizzo <i>Use</i>	Ottimo per antipasti, primi e secondi. Ideale anche per la preparazione di aperitivi. <i>Great for appetizers, first and second courses. Ideal also for the preparation of aperitifs.</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 labeling 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_STN50	TJ_STN90	TJ_STN130	TJ_STN500
Codice EAN <i>EAN Code</i>	8033993042759	8033993042643	8033993042605	8033993042612
Peso netto prodotto <i>Product net weight</i>	50 g 1.7 oz	90 g 3.1 oz	130 g 4.5 oz	500 g 17.6 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
Peso netto Vaso <i>Jar net weight</i>	70 g 2.4 oz	100 g 3.5 oz	120 g 4.2 oz	305 g 10.5 oz
Peso lordo Vaso <i>Jar gross weight</i>	120 g 4.2 oz	190 g 6.7 oz	250 g 8.8 oz	805 g 28.3 oz
Imballo Secondario <i>Secondary packaging</i>	Scatola di Cartone Carton Box	Scatola di Cartone Carton Box	Scatola di Cartone Carton Box	Scatola di Cartone Carton Box
Dimensione cartone (cm) <i>Box size (inch)</i>	23x15,4x6,4 9x6x2.5	16,5x22x9,5 6.4x8.6x3.7	18,5x24,5x10 7.2x9.6x3.9	189x27x16 7.4x10.6x6.3
Peso netto Cartone <i>Carton net weight</i>	94 g 3.3 oz	148 g 5.2 oz	178 g 6.2 oz	232 g 8.1 oz
Pezzi per Cartone <i>Pieces per Box</i>	12	12	12	6
Peso lordo Cartone <i>Carton gross weight</i>	1,548 kg 3.4 lb	2,414 kg 5.3 lb	3,082 kg 6.8 lb	4,062 kg 8.9 lb
Pallettizzazione <i>Palletizing</i>	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>	80x120X175 31.5x47.2x68.8	80x120X185 31.5x47.2x72.8	80x120X185 31.5x47.2x72.8	80x120X191 31.5x47.2x75.2
Peso netto Pallet <i>Pallet net weight</i>	15 kg 33 lb	15 kg 33 lb	15 kg 33 lb	15 kg 33 lb
Cartoni per strato <i>Cartons per layer</i>	25	24	19	17
Numero di strati <i>Number of layers</i>	25	17	17	11
Totale cartoni nel pallet <i>Total cartons in the pallet</i>	625	408	323	187
Pezzi totali nel pallet <i>Total pieces in the pallet</i>	7500	4896	3876	1122
Peso lordo Pallet <i>Pallet gross weight</i>	968 kg + pallet 2134 lb + pallet	984 kg + pallet 2170 lb + pallet	995 kg + pallet 2194 lb + pallet	946 kg + pallet 2086 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>	NO NO	SI YES	NO NO
2	Crostacei e prodotti derivati <i>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>Fish and derived 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 (<i>Amygdalus communis L.</i>), hazelnuts (<i>Corilus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans Regia</i>), cashew nuts (<i>Anacardium Occidentale</i>), pecan (<i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i>), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio (<i>Pistacia vera</i>), macadamia nuts or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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:

X Non sono presenti sostanze allergeniche.

There are not allergenic substances.

Sono presenti e dichiarate in etichetta le seguenti sostanze allergeniche:

There are present and declared on the label the following allergenic substances:

Possono 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: 18-07-2020

Responsabile della 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