

# Salsa al Tartufo Bianco

## White Truffle Sauce



### CARATTERISTICHE PRODOTTO / PRODUCT FEATURES

<b>Denominazione</b> <i>Designation</i>	<b>Salsa al Tartufo Bianco</b> <i>White Truffle Sauce</i>	
<b>Descrizione</b> <i>Description</i>	<b>Salsa a base di Funghi Porcini, Olio e Tartufo Bianco</b> <i>Sauce based on Porcini Mushrooms, Oil and White Truffle</i>	
<b>Caratteristiche Organolettiche</b> <i>Organoleptic Characteristics</i>	<b>Salsa di colore marrone, di giusta viscosità, con frammenti di funghi e tartufi in sospensione. Sapore e aroma tipici del Porcino e Tartufo Bianco.</b> <i>Brown color sauce, the right viscosity, with fragments of mushrooms and truffles in suspension. Flavor and taste typical of White Truffle and Porcini.</i>	
<b>Ingredienti</b> <i>Ingredients</i>	<b>Funghi coltivati (<i>Agaricus bisporus</i>), Funghi Porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo), Olio di Semi di Girasole 11%, Olio Extra Vergine di Oliva 5%, Tartufi Bianchi 1,1%: Tartufo Bianchetto 1% (<i>Tuber borchii</i> o <i>albidum</i> Pico), Tartufo Bianco 0,1% (<i>Tuber magnatum</i> Pico), sale, aroma.</b> <b>Può contenere tracce o spore del genere <i>Tuber spp.</i></b> <i>Meadow Mushrooms (<i>Agaricus bisporus</i>), Porcini mushrooms (<i>Boletus edulis</i> and relative group), Sunflower Oil 11%, extra virgin olive oil 5%, White Truffles 1,1%: Bianchetto Truffle 1% (<i>Tuber borchii</i> o <i>albidum</i> Pico), White Truffle 0,1% (<i>Tuber magnatum</i> Pico), Salt, Flavouring. It may contains traces or spores of the genus <i>Tuber spp.</i></i>	
<b>Allergeni</b> <i>Allergens</i>	<b>Assenti</b> <i>Absent</i>	
<b>Tabella dei Valori Nutrizionali</b> <i>Table of Nutritional Values</i>	<b>VALORI NUTRIZIONALI (100g) / NUTRITIONAL VALUES (100g)</b>	
	<b>Valore energetico / Energetic Value</b>	<b>Kj 967 / Kcal 231</b>
	<b>Grassi / Fats</b> <b>di cui Saturi / Saturated</b>	22,6 g 3 g
	<b>Carboidrati / Carbohydrates</b> <b>di cui Zuccheri / Sugar</b>	1 g 1 g
	<b>Fibre / Fiber</b>	2,8 g
	<b>Proteine / Protein</b>	4,4 g
	<b>Sale / Salt</b>	1,4 g
<b>Processo produttivo</b> <i>Schedule process</i>	<b>Sterilizzazione a 121°C in autoclave orizzontale</b> <i>Sterilization at 121°C in horizontal autoclave</i>	



**TARTUFI JIMMY S.R.L.**

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

Tel. +39(0)759460452

[www.jimmytartufi.it](http://www.jimmytartufi.it) e-mail [info@jimmytartufi.it](mailto:info@jimmytartufi.it)

<b>Caratteristiche chimiche</b> <i>Chemical characteristics</i>	<b>pH:</b> 5,30 - 5,70 <b>Aw:</b> 0,97 - 1,00 <b>Metalli Pesanti / Heavy Metals:</b> <0,10 ppm <b>Pesticidi / Pesticides:</b> <0,10 ppm <b>Nicotina / Nicotine:</b> <0,10 ppm
<b>Caratteristiche microbiologiche</b> <i>Microbiological characteristics</i>	<b>CBT / TBC:</b> U.F.C./g < 10 <b>Coliformi / Coliforms:</b> <10 UFC/g <b>Muffe e Lieviti / Yeast and Moulds:</b> Assente / Absent <b>Anaerobi solfito riduttori / Sulphite-Reducing anaerobic bacteria:</b> <10 UFC/g <b>Listeria Monocytogenes:</b> Assente in 25 g/ Absent in 25g <b>Salmonella:</b> Assente in 25 g/ Absent in 25g
<b>Modalità di Conservazione</b> <i>Storage Conditions</i>	<b>Conservare in luogo fresco e asciutto lontano dall'umidità e da fonte di luce e calore.</b> <i>Store in a cool, dry place away from moisture and a source of light and heat.</i>
<b>Termine minimo di Consumo (TMC)</b> <i>Date of Minimum Durability (DMD)</i>	<b>36 mesi; una volta aperto conservare +2° / +4° e consumare entro 7 gg.</b> <i>36 months; once opened, store at 2° / +4° C and consume within 7 days.</i>
<b>Utilizzo</b> <i>Use</i>	<b>E' una delle salse più versatili, perfetta per qualsiasi utilizzo come antipasti, primi e secondi. E' già pronta all' uso, aggiungere a piacere olio o panna. Si raccomandano circa 20g a persona.</b> <i>Ideal for any kind of dish like appetizers, main courses, meat and fish. It is ready to use, if you like, you can add oil or cream. We recommend using about 20 g per person.</i>
<b>Trasporto</b> <i>Transport</i>	<b>Temperatura ambiente</b> <i>Room temperature</i>
<b>Stabilimento di Produzione</b> <i>Manufacturing plant</i>	<b>Via del Lavoro, snc – 06026 Pietralunga (PG) – Italia</b> <i>Via del Lavoro, snc – 06026 Pietralunga (PG) – Italy</i>

## RIFERIMENTI LEGISLATIVI / LEGISLATIVE REFERENCES

<b>Aromi</b> <i>Flavors</i>	<b>Utilizzo di aromi conformi al D.M. 209 27/02/96, Dir. CE 2003/114 e Reg. CE 1334/2008</b> <i>Use of flavors according to the D.M. 209 27/02/96, EC Directive 2003/114 and EC Reg. 1334/2008</i>
<b>Etichettatura</b> <i>Labelling</i>	<b>L'etichettatura viene eseguita secondo il Reg. UE 1169/2011</b> <i>The labeling is performed according to the Reg. UE 1169/2011</i>
<b>Sistemi di Qualità</b> <i>Quality Systems</i>	<b>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)</b> <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](http://www.jimmytartufi.it) e-mail [info@jimmytartufi.it](mailto:info@jimmytartufi.it)

2 di 5

## INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

<b>Codice Prodotto</b> <i>Product Code</i>	<b>TJ_STB50</b>	<b>TJ_STB90</b>	<b>TJ_STB130</b>	<b>TJ_STB180</b>	<b>TJ_STB500</b>
<b>Codice a Barre</b> <i>Bar Code</i>	<b>8033993042377</b>	<b>8033993042384</b>	<b>8033993042407</b>	<b>8033993042452</b>	<b>8033993042414</b>
<b>Peso netto Prodotto</b> <i>Net weight Product</i>	<b>50 g</b> 1.7 oz	<b>90 g</b> 3.1 oz	<b>130 g</b> 4.5 oz	<b>180 g</b> 6.3 oz	<b>500 g</b> 17.6 oz
<b>Confezione primaria</b> <i>Primary Packaging</i>	<b>Vaso di Vetro</b> <i>Glass Jar</i>	<b>Vaso di Vetro</b> <i>Glass Jar</i>	<b>Vaso di Vetro</b> <i>Glass Jar</i>	<b>Vaso di Vetro</b> <i>Glass Jar</i>	<b>Vaso di Vetro</b> <i>Glass Jar</i>
<b>Peso netto Vaso</b> <i>Net weight Jar</i>	<b>70 g</b> 2.4 oz	<b>100 g</b> 3.5 oz	<b>112 g</b> 3.9 oz	<b>152 g</b> 5.4 oz	<b>305 g</b> 10.7 oz
<b>Peso lordo Vaso</b> <i>Gross weight Jar</i>	<b>120 g</b> 4.2 oz	<b>190 g</b> 6.7 oz	<b>242 g</b> 8.5oz	<b>332 g</b> 11.7 oz	<b>805 g</b> 28.3 oz
<b>Imballo Secondario</b> <i>Secondary packaging</i>	<b>Cartone</b> <i>Carton Box</i>	<b>Cartone</b> <i>Carton Box</i>	<b>Cartone</b> <i>Carton Box</i>	<b>Cartone</b> <i>Carton Box</i>	<b>Cartone</b> <i>Carton Box</i>
<b>Dimensione Cartone (cm)</b> <i>Box Size (inch)</i>	<b>15,4x23x6,4</b> 6.1x9x2.5	<b>22,5x16,5x9,5</b> 8.8x6.5x3.7	<b>24,5x18,5x10</b> 9.6x7.3x3.9	<b>28x23x10,5</b> 11x9x4.1	<b>19x27x16</b> 7.4x10.6x6.3
<b>Peso netto Cartone</b> <i>Carton net Weight</i>	<b>94 g</b> 3.3 oz	<b>148 g</b> 5.2 oz	<b>178 g</b> 6.2 oz	<b>250 g</b> 8.8 oz	<b>232 g</b> 8.1 oz
<b>Pezzi per Cartone</b> <i>Pieces per Box</i>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>6</b>
<b>Peso lordo Cartone</b> <i>Carton gross Weight</i>	<b>1,548 kg</b> 3.4 lb	<b>2,414kg</b> 5.3 lb	<b>3,082 kg</b> 6.795 lb	<b>4,234 kg</b> 9.335 lb	<b>5,062 kg</b> 11.161 lb
<b>Pallettizzazione</b> <i>Palletizing</i>	<b>Pallet Plastica</b> <i>Plastic Pallet</i>	<b>Pallet Plastica</b> <i>Plastic Pallet</i>	<b>Pallet Plastica</b> <i>Plastic Pallet</i>	<b>Pallet Plastica</b> <i>Plastic Pallet</i>	<b>Pallet Plastica</b> <i>Plastic Pallet</i>
<b>Dimensione del Pallet (cm)</b> <i>Pallet Size (inch)</i>	<b>80x120X175</b> 31.5x47.2x68.9	<b>80x120X185</b> 31.5x47.2x72.8	<b>80x120X185</b> 31.5x47.2x72.8	<b>80x120X183</b> 31.5x47.2x72	<b>80x120X191</b> 31.5x47.2x75
<b>Peso netto Pallet</b> <i>Pallet net weight</i>	<b>15 kg</b> 33.1 lb	<b>15 kg</b> 33.1 lb	<b>15 kg</b> 33.1 lb	<b>15 kg</b> 33.1 lb	<b>15 kg</b> 33.1 lb
<b>Cartoni per Strato</b> <i>Cartons per Layer</i>	<b>25</b>	<b>24</b>	<b>19</b>	<b>13</b>	<b>17</b>
<b>Numero di Strati</b> <i>Number of Layers</i>	<b>25</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>11</b>
<b>Totale Cartoni nel Pallet</b> <i>Total Cartons in the Pallet</i>	<b>625</b>	<b>408</b>	<b>323</b>	<b>195</b>	<b>187</b>
<b>Pezzi totali nel Pallet</b> <i>Total pieces in the Pallet</i>	<b>7500</b>	<b>4896</b>	<b>3876</b>	<b>2340</b>	<b>1122</b>
<b>Peso lordo Pallet</b> <i>Pallet gross weight</i>	<b>968 kg + pallet</b> 2134 lb +pallet	<b>984 kg + pallet</b> 2170 lb + pallet	<b>995 kg + pallet</b> 2194 lb + pallet	<b>826 kg + pallet</b> 1821 lb + pallet	<b>946 kg + pallet</b> 2086 lb + pallet



**TARTUFI JIMMY S.R.L.**

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

Tel. +39(0)759460452

[www.jimmytartufi.it](http://www.jimmytartufi.it) e-mail [info@jimmytartufi.it](mailto: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	<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)</b> <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	<b>Crostacei e prodotti derivati</b> <i>Crustaceans and derived products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
3	<b>Uova e prodotti derivati</b> <i>Eggs and egg-based products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
4	<b>Pesci e prodotti derivati</b> <i>Fish and derived products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
5	<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b> <i>Peanuts and peanut-based products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
6	<b>Soia e prodotti a base di soia</b> <i>Soy and soy products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
7	<b>Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)</b> <i>Milk and milk-based products (including lactose)</i>	NO NO	SI YES	NO NO
8	<b>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</b> <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	<b>Sedano e prodotti derivati</b> <i>Celery and derived products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
10	<b>Senape e prodotti derivati</b> <i>Mustard and derived products</i>	NO NO	SI YES	NO NO
11	<b>Semi di Sesamo e prodotti derivati</b> <i>Sesame seeds and derived products</i>	NO NO	NO NO	NO NO
12	<b>Anidride Solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2</b> <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	<b>Lupini e prodotti derivati</b> <i>Lupine and derived products</i>	NO NO	NO NO	NO NO
14	<b>Molluschi e prodotti derivati</b> <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](http://www.jimmytartufi.it) e-mail [info@jimmytartufi.it](mailto: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:** n. 2 del 10-10-2020

**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](http://www.jimmytartufi.it) e-mail [info@jimmytartufi.it](mailto:info@jimmytartufi.it)