

Paté al Tartufo Nero

Pâté with Black Truffle



CARATTERISTICHE PRODOTTO / PRODUCT FEATURES

Denominazione <i>Designation</i>	Paté al Tartufo Nero <i>Pâté with Black Truffle</i>															
Caratteristiche Organolettiche <i>Organoleptic Characteristics</i>	Aroma e sapore tipico del Tartufo Nero; Colore Marrone scuro <i>Flavor and taste typical of the Black Truffle; Dark Brown color</i>															
Ingredienti <i>Ingredients</i>	<p>Funghi coltivati (<i>Agaricus bisporus</i>), Succo di Tartufo Nero (<i>Tuber melanosporum</i> Vitt), olio Extra vergine di oliva 5%, Olio semi di girasole 5%, Grana Padano grattugiato (latte, sale, caglio. Conservante: lisozima da uovo), Tartufi Neri 3%: Tartufo Moscato 2% (<i>Tuber brumale</i> Vitt), Tartufo Nero 1% (<i>Tuber melanosporum</i> Vitt), sale, amido di mais, olive nere, prezzemolo, lecitina di soia, aroma, nero di seppia (<i>Sepia officinalis</i> – sale, conservante: E202. Può contenere tracce di pesce), pepe nero, aglio.</p> <p><i>Meadow mushrooms (<i>Agaricus bisporus</i>), Black Truffle Juice (<i>Tuber melanosporum</i> Vitt), extra virgin olive oil 5%, sunflower oil 5%, grated Grana Padano cheese (milk, salt, rennet. Preservative: lysozyme from egg), Black Truffles 3%: Moscato Truffle 2% (<i>Tuber brumale</i> Vitt), Black Truffle 1% (<i>Tuber melanosporum</i> Vitt), salt, cornstarch, black olives, parsley, soy lecithin, flavor, cuttlefish ink (<i>Sepia officinalis</i> – salt preservative: E202. It may contains traces of fish), black pepper, garlic.</i></p>															
Allergeni <i>Allergens</i>	<p>Latte e derivati (Lattosio e proteine del Latte); Soia e derivati; Uova e prodotti derivati; Molluschi e prodotti derivati</p> <p><i>Milk and derivatives (lactose and milk proteins); Soy and derivatives; Eggs and egg-based products; Molluscs and derived products</i></p>															
Tabella dei Valori Nutrizionali <i>Table of Nutritional Values</i>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">VALORI NUTRIZIONALI (100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valore energetico / Energetic Value</td> <td>Kj 627 / Kcal 150</td> </tr> <tr> <td>Grassi / Fats di cui Saturi / Saturated</td> <td>13,1 g 2,8 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati / Carbohydrates di cui Zuccheri / Sugar</td> <td>1,9 g 0,9 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine / Protein</td> <td>4,8 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fiber</td> <td>2,7 g</td> </tr> <tr> <td>Sale / Salt</td> <td>1,1 g</td> </tr> </tbody> </table>		VALORI NUTRIZIONALI (100g)		Valore energetico / Energetic Value	Kj 627 / Kcal 150	Grassi / Fats di cui Saturi / Saturated	13,1 g 2,8 g	Carboidrati / Carbohydrates di cui Zuccheri / Sugar	1,9 g 0,9 g	Proteine / Protein	4,8 g	Fibre / Fiber	2,7 g	Sale / Salt	1,1 g
VALORI NUTRIZIONALI (100g)																
Valore energetico / Energetic Value	Kj 627 / Kcal 150															
Grassi / Fats di cui Saturi / Saturated	13,1 g 2,8 g															
Carboidrati / Carbohydrates di cui Zuccheri / Sugar	1,9 g 0,9 g															
Proteine / Protein	4,8 g															
Fibre / Fiber	2,7 g															
Sale / Salt	1,1 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>	<p>pH: 5,60 – 6,50</p> <p>Metalli Pesanti / Heavy Metals: <0,10 ppm</p> <p>Pesticidi / Pesticides: <0,10 ppm</p> <p>Nicotina / Nicotine: <0,10 ppm</p>															



TARTUFI JIMMY S.R.L.


Via dei Tigli, 16 – 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 dei Tigli 16, 06026 - Pietralunga (PG) Italia

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 dei Tigli, 16 – Pietralunga (PG) – Italy

Tel. +39(0)759460452

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

2 di 5

PALLETTIZZAZIONE / Logistic information

Codice Prodotto <i>Product Code</i>	patetn85sc
Codice a Barre <i>Bar Code</i>	8033993044043
Tipo di Confezione <i>Package</i>	Vaso di Vetro <i>Glass Jar</i>
Peso Netto Prodotto <i>Net Weight Product</i>	85 g <i>3 oz</i>
Peso Netto Confezione <i>Net weight Packaging</i>	115 g <i>4 oz</i>
Peso Lordo <i>Gross Weight</i>	200 g <i>7 oz</i>
Pezzi a cartone <i>Pieces per carton</i>	12
Dimensione cartone (cm) <i>Carton size (inch)</i>	28,4x23x10,5 <i>11.2x9x4.1</i>
Peso lordo cartone <i>Carton gross weight</i>	2,600 kg <i>91.7 oz</i>
Dimensione del Pallet (cm) <i>Pallet size (inch)</i>	80x120X183 <i>31.5x47.2x72</i>
Cartoni per strato <i>Cartons per layer</i>	13
Numero di strati <i>Number of layers</i>	15
Totale cartoni nel pallet <i>Total cartons in the pallet</i>	195
Pezzi totali nel pallet <i>Total pieces in the pallet</i>	2340



TARTUFI JIMMY S.R.L.

Via dei Tigli, 16 – 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>	SI YES	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>	SI YES	SI YES	NO NO
7	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) <i>Milk and milk-based products (including lactose)</i>	SI YES	SI YES	NO NO
8	La frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amgdalus communis</i> L.) nocciole (<i>Corilus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans Regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium Occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (<i>Wangenh</i>) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), noci di cocco (<i>Cocos nucifera</i>), pinoli (<i>Pinus pinea</i>), castagne (<i>Castanea sativa</i>) e prodotti derivati <i>The Nuts ie Almond (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corilus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans Regia</i>), cashew nuts (<i>Anacardium Occidentale</i>), pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (<i>Wangenh</i>). K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio (<i>Pistacia vera</i>), macadamia nuts or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), coconuts (<i>Cocos nucifera</i>), pine nuts (<i>Pinus pinea</i>), chestnuts (<i>Castanea sativa</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>	SI YES	SI YES	NO NO



TARTUFI JIMMY S.R.L.

Via dei Tigli, 16 – 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: LATTE, SOIA, UOVA, MOLLUSCHI

There are present and declared on the label the following allergenic substances: MILK, SOY, EGGS, MOLLUSCS

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: 28-03-2019

Responsabile della Qualità

Dott. Tilo Gonzalez Ortiz



Amministrazione

Cecchini Giovannino



TARTUFI JIMMY S.R.L.

Via dei Tigli, 16 – Pietralunga (PG) – Italy

Tel. +39(0)759460452

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