

	SCHEMA TECNICA TECHNICAL SHEET	Rev. 201801
		Data / Date: 22/01/2018
		Pag. 1/1

DENOMINAZIONE: NAME OF THE PRODUCT:	Crema “La TARTUFATA®” Crema concentrata di funghi porcini e tartufi bianchi		“La TARTUFATA®” Cream Porcini mushrooms and White truffles concentrated cream	
MODALITÀ D'USO: HOW TO USE:	La Tartufata è un ottimo condimento da usare su qualunque piatto caldo. Si consiglia l'uso in giusta dose al termine della cottura per non alterare il sapore delle pietanze. E' indicata con tutti i primi piatti in bianco (riso, tagliatelle, spaghetti, gnocchi, agnolotti ecc.), con i vol-au-vent e fonduta, negli arrostiti, sulle uova al tegamino. Per i primi piatti: far dorare una noce di burro, aggiungere 2/3 cucchiiai di panna da cucina e di acqua di cottura della pasta e un cucchiaino di crema “La Tartufata”. Far sciogliere bene il tutto e versarlo sul piatto caldo. Per i secondi piatti: aggiungere una punta di un cucchiaino di crema a fine cottura		La Tartufata is an excellent dressing for all hot dishes. We suggest to add it at the end of the cooking in order not to alter the taste of the food. It's ideal on all first plain courses (rice, tagliatelle pasta, spaghetti, gnocchi, stuffed pasta, etc.), on vol-au-vent and fondue, roasted meat and fried eggs. First courses: brown a knob of butter, add 2 or 3 spoons of fresh cream and of pasta's cooking water and 1 teaspoon of “La Tartufata” cream per person. Melt all and pour on hot dish. For main courses: add a point of teaspoon of “La Tartufata” cream at the end of cooking.	
INGREDIENTI: INGREDIENTS:	Funghi porcini 84% (Boletus edulis e relativo gruppo), olio d'oliva, tartufi bianchi 3% (Tuber magnatum), sale, carote, cipolle, erbe aromatiche, spezie, aromi, correttore di acidità: acido lattico. SENZA GLUTINE.		Porcini mushrooms 84% (Boletus edulis and related group), olive oil, white truffles 3% (Tuber magnatum), salt, carrots, onions, aromatic herbs, spices, flavourings, acidity corrector: lactic acid. GLUTEN-FREE.	
CONFEZIONAMENTO: PACKAGING:	Vasetti di vetro: 30g, 80g, 180g. Lattine: 400g		Jar: 30g, 80g, 180g. Tin: 400g	
REQUISITI ORGANOLETTICI: ORGANOLEPTIC REQUIREMENTS:	Consistenza: cremosa. Colore: marroncino. Sapore e odore: tipico della specie del tartufo.		Consistency: creamy. Color: brown. Taste and smell: typical of species of the truffle.	
REQUISITI DI SICUREZZA ALIMENTARE: FOOD SAFETY REQUIREMENTS:	pH: < 4,6			
REQUISITI MICROBIOLOGICI: SI SEGUE UN PIANO DI CAMPIONAMENTO ANNUALE PRODOTTI (A ROTAZIONE) MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS: WE FOLLOW AN ANNUAL PLAN OF ANALYSIS OF OUR PRODUCTS (IN ROTATION)	SAGGIO	TEST	METODO / METHOD	VALORE LIMITE / LIMIT VALUE
	Microorganismi a 30°C	Microorganisms at 30°C	UNI EN ISO 4833:2004	<1.000 UFC/g
	Coliformi a 30°C	Coliforms at 30°C	ISO 4832:2006	<100 UFC/g
	Escherichia coli β-glucuronidasi positivo a 44°C	Escherichia coli β-glucuronidase positive at 44°C	UNI 10980:2002	<100 UFC/g
	Clostridi Solfito Riduttori	Sulphite Reducing Clostridia		<100 UFC/g
	Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C	Coagulase-positive staphylococci at 37°C	UNI EN ISO 6888- 1:2004	<100 UFC/g
	Salmonella spp.	Salmonella spp.	UNI EN ISO 6579:2004	Assente/25g
	Lieviti	Yeast		<1.000 UFC/g
	Muffe	Molds		<1.000 UFC/g
STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE: STORAGE AND CONSERVATION:	Mantenere in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce diretta. Una volta aperto il contenitore coprire il prodotto con olio d'oliva, conservare in frigorifero e consumare entro sette giorni.		Keep in a cool and dry place away from direct light. Once opened cover with olive oil, refrigerate and use in seven days.	
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: SHELF LIFE:	36 mesi. Verificare il termine di conservazione prima della commercializzazione o consumo.		36 months. Verify the term of storage prior to marketing or consumption.	
ETICHETTA NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO: NUTRITIONAL VALUE AVERAGE FOR 100G OF PRODUCT:	Valore energetico: Grassi Saturi Trans Colesterolo Sodio (equivalente a sale 1,6g) Carboidrati Fibre Zuccheri Proteine Vit A Vit C Calcio Ferro	Energy value: Fats saturated trans Cholesterol Sodium (equivalent to salt 1,6g) Carbohydrates Fibre Sugars Proteins Vit A Vit C Calcium Iron	590 kJ – 142 kcal 11 g 1,7 g 0 g 0 mg 630 mg 6,7 g 1,2 g 1,5 g 2,8 g 0 UI 0 mg 15 mg 0 mg	
MOCA (MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON ALIMENTI) (MATERIALS AND OBJECTS IN CONTACT WITH FOODS)	Si dichiara che gli imballaggi primari utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti.		We declare that the primary packaging used are suitable for contact with foods.	
ALLERGENI: ALLERGENS:	Assenti.		Absent.	
OGM: (ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI) OGM: (GENETICALLY MODIFIED ORGANISM)	In base alle nostre conoscenze ed alle dichiarazioni dei nostri fornitori, dichiariamo che il prodotto non contiene alcun ingredienti di origine OGM come stabilito nel Reg. CE 1829/2003 riguardante alimenti e mangimi geneticamente modificati. Si dichiara pertanto che il prodotto è conforme alle norme nazionali e comunitarie (regolamenti 1829/2003/CE e 1830/2003/CE)		Based on our knowledge and the statements of our suppliers, we declare that the product does not contain any ingredients of GMO origin as set out in EC Regulation 1829/2003 on genetically modified food and feed. Therefore we declares that the product complies with Community and national rules (Regulations 1829/2003/CE and 1830/2003/CE).	

L'azienda INAUDI CLEMENTE & C. S.r.l. si è adeguata alle disposizioni del Reg. CE 852/2004 ed opera secondo un proprio piano H.A.C.C.P.
The company INAUDI CLEMENTE & C. LTD has complied with the provisions of Reg. EU 852/2004 and operates according to its own HACCP plan.

INAUDI CLEMENTE & C. S.r.l. – Corso Mazzini 148, Borgo San Dalmazzo (Cuneo) Italia – Tel. +39.0171266189