SCHEDA TECNICA /Technical Product Specifications

PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET
White truffle					

ITALIANO

INFORMAZIONI LOGISTICA				
Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale
0,015	12	660		9,9

CONTENITORE PRIMARIO	CONTENITORE SECONDARIO
Vaso di vetro	Cartone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

CONSERVAZIONE
Temperatura ambiente

SCADENZA
730 giorni

METODO DI CONSUMO

INGREDIENTI
Tartufo bianco

ITALIANO

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto			
UMIDITA'			
SOSTANZA SECCA			
GRASSI	5		
PROTEINE	29		
CARBOIDRATI	4		
SALE (equivalente di sodio)			
Kcal	177		
KJOULE	756		
CENERI			
PH			
NaCl			
MINERALI			
FIBRE ALIMENTARI			

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA MICROBICA TOTALE				
COLIFORMI TOTALI				
COLIFORMI FECALI				
ESCHERICHIA COLI				
STAFILOCOCCO AUREUS				
SALMONELLA				
LISTERIA MONOCYTOGENES				
MUFFE E LIEVITI				
BACILLUS CEREUS				
MICROBICA PLATE COUNT				

NOTE TECNICHE

ENGLISH

LOGISTIC INFORMATION				
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet
0,015	12	660	0	9,9

PRIMARY PACK	SECONDARY PACK
Glass jar	Carton

DESCRIPTION OF PRODUCT

STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS
Room temperature

SHELF LIFE
730 days

TO CONSUME

INGREDIENTS
White truffle

ENGLISH

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product			
MOISTURE			
DRY MATTER			
FAT	5		
PROTEIN	29		
CARBOHIDRATE	4		
SALT (equivalent of SODIUM)			
Kcal	177		
KJOULE	756		
ASH CONTENT			
PH			
NaCi			
MINERALS			
FIBRE			

BIOLOGICAL PARAMETERS				
TOTAL MICROBIC CHARGE				
TOTAL COLIFORM				
FECAL COLIFORM				
ESCHERICHIA COLI				
STAFILOCOCCUS AUREUS				
SALMONELLA				
LISTERIA MONOCYTOGENES				
MOULD AND YEAST				
BACILLUS CEREUS				
MICROBICA PLATE COUNT				

TECHNICAL NOTES

ALIFOOD S.r.l. - Salita S. Caterina 4/6A– 16123 Genova – Italy Ph: 0039 – 0102091025 Fax: 0039 – 010265169