

Denominazione commerciale del prodotto <i>Commercial product name</i>		Crostino Toscano al Tartufo <i>Tuscan Paté with Liver and Truffle</i>			
Denominazione Legale del prodotto <i>Legal Product name</i>		Crostino Toscano di Fegatini con Tartufo <i>Tuscany style liver paté and Truffle</i>			
Codice articolo <i>Product Code</i>	FGT ₁	EAN 13 <i>EAN code</i>	8051084491309	Capacità <i>Capacity</i>	180g netto <i>Net 180g</i>
Ingredienti <i>Ingredients</i>		Fegatini di pollo 47%, carne di Pollo, cipolla, capperi, olio extravergine di oliva, cetriolini, olio di oliva, tartufo nero estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 2%, sale, vino liquoroso, vino, piante aromatiche, spezia, aceto, zucchero, aromi. Contiene SOLFITI. <i>Chicken livers 47%, chicken meat, onion, capers, extra virgin olive oil, pickled gherkins, olive oil, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 2%, salt, fortified wine, wine, herbs, spice, vinegar, sugar, flavourings. Contain SULPHITES.</i>			
Scadenza – T.M.C. <i>Shelf Life – D.M.D.</i>	36 mesi <i>36 months</i>	Luogo di Provenienza <i>Place of Provenance</i>		Italia <i>Italy</i>	
Modalità e temperature di conservazione <i>Method and Temperature of preservation</i>	Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta. Una volta aperto conservare in frigorifero (0/+4°C) e consumare entro 7 giorni. <i>Store in a cool, dry place away from heat and direct light. After openings store in the refrigerator (0/+4°C) and consume in 7 days.</i>				
Consigli di utilizzo <i>Usage tips</i>	Indicato per bruschette di pane caldo oppure per condire tagliatelle. Dose indicativa: 7-8g a persona. <i>Delicious appetizer if spread over toasted bread or tagliatelle. Amount per serving: 7-8g per person.</i>				
Imballaggio <i>Packaging</i>	Il prodotto è confezionato in un imballaggio conforme a UE (Reg. 10/2011, Reg. Ce 1935/2004, Reg Ce 2023/2006, Reg. CE 450/2009 sui materiali attivi e intelligenti) alla nazione di origine (DPR 777/82) per i materiali a contatto con gli alimenti e alla legislazione settoriale per la plastica e il vetro a contatto con gli alimenti: DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti. <i>The product is packaged in a packaging complies with European Union (EU Reg. 10/2011, Reg. EC 1935/2004 Reg. EC 2023/2006, Reg EC 450/2009 on active and intelligent materials,) and national (DPR 777/82) for materials in contact with food and sectoral legislation for plastics and glass in food contact: DM 21/3/73 and following updates.</i>				
Pallettizzazione <i>Pallet composition</i>	Pezzi per cartone / <i>Pcs for box: 09</i> Cartoni per pallet / <i>Box for pallet: 150</i> Pezzi tot. per pallet / <i>Pcs per pallet: 1350</i> Strati per pallet / <i>Layers for pallet: 5</i>				

Caratteristiche organolettiche / Organoleptical features

Aspetto <i>Appearance</i>	Salsa cremosa di piccola granulometria, facile da spalmare. <i>Creamy sauce of small granulometry, easy to spread.</i>	
Gusto <i>Taste</i>	Sapore intenso di pollo e tartufo. <i>Intense flavour of chicken and truffle.</i>	
Colore <i>Colour</i>	Salsa dal colore marrone-rossastro. <i>Reddish-brown sauce.</i>	
Valori nutrizionali per 100g <i>Nutritional values for 100 g</i>	Valore <i>Value</i>	Unità di misura <i>Unit of measurement</i>
Valore energetico <i>Energy Value</i>	773	Kj
	185	Kcal
Grassi / Fat	12.2	g
Di cui acidi grassi saturi / Of which saturated fat	2.2	g
Carboidrati / Carbohydrates	1.1	g
Di cui zuccheri / Of which sugars	0.9	g
Proteine / Protein	17.7	g
Sale / Salt	1.51	g

Specifiche del prodotto / Product specifications

Parametri microbiologici <i>Microbiological parameters</i>	U.m. <i>Unit of measure</i>	Valori di riferimento <i>Standard value</i>	Metodo <i>Method</i>	
Carica batterica totale <i>Total bacterial count</i>	UFC/g	<1000	UNI EN ISO 4833 – 1:2013	
Lieviti / Yeast	UFC/g	<1000	ISO 21527-2:2008	
Muffe / Mould	UFC/g	<1000	ISO 21527-2:2008	
Anaerobi Solfito Riduttori <i>Sulphite-Reducing Anaerobes</i>	UFC/g	<10	UNI EN ISO 15213	
Salmonella spp.	UFC/25g	Assente / Absent	UNI EN ISO 6579:2008 ESCLUSO PT. 9.5.6	
Listeria monocytogenes	UFC/25g	Assente / Absent	UNI EN ISO 6579:2008 ESCLUSO PT. 9.5.6	
Confezionamento <i>Packaging</i>	Tipo di imballaggio / Packaging type	Modello/colore <i>Type/colour</i>	Codice di smaltimento <i>Disposal code</i>	Raccolta / Disposal
	Vasetto / Jar	Trasparente / Transparent	GL70	Vetro / Glass
	Capsula / Cap	Oro / Gold	C/FE 91	Metallo o acciaio / Metal

Allergeni / Allergens

Reg. UE 1169/2011 D.Lgs 109/92 e s.m.i	Presente nel prodotto Product contains	Presente nel sito Present in the plant	Rischio di contaminazione crociata Cross-contamination risk
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.</i>			
Crostacei e prodotti a base di crostacei. <i>Crustaceans and products thereof.</i>			
Uova e prodotti a base di uova. <i>Eggs and products thereof.</i>			
Pesce e prodotti a base di pesce. <i>Fish and products thereof.</i>			
Arachidi e prodotti a base di arachidi. <i>Peanuts and products thereof.</i>			
Soia e prodotti a base di soia. <i>Soybeans and products thereof.</i>			
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>			
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti. <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof.</i>			
Sedano e prodotti a base di sedano. <i>Celery and products thereof.</i>		X	X
Senape e prodotti a base di senape. <i>Mustard and products thereof.</i>			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. <i>Sesame seeds and products thereof.</i>			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂. <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂.</i>	X	X	
Lupini e prodotti a base di lupin. <i>Lupin and products thereof.</i>			
Molluschi e prodotti a base di molluschi. <i>Molluscs and products thereof.</i>			
Il prodotto contiene SOLFITI. Può contenere tracce di SEDANO. / The product contains SULPHITES. May contain CELERY.			

Trattamento termico <i>Heat treatment</i>	Sterilizzazione in autoclave. <i>Autoclave sterilization.</i>
OGM Reg. CE 1829/2003 Reg. CE 1830/2003	Il prodotto e i suoi componenti sono privi di OGM, e quindi non hanno bisogno di essere etichettati in conformità con la legislazione sulla etichetta e tracciabilità di OGM. <i>The product and its components are OGM free, and therefore don't need to be labeled in accordance with the legislation on the label and traceability of GMOs.</i>
Radiazioni ionizzanti <i>Ionizing radiation</i> Reg UE 1169/2011 D. lgs 94/2001 Dir. CE 2/1992	Il prodotto e i suoi componenti non sono trattati con radiazioni ionizzanti, e quindi non hanno bisogno di essere etichettati in conformità su etichetta e tracciabilità del prodotto trattato con radiazioni ionizzanti. <i>The product and its components are not treated with ionizing radiation and therefore should not be labeled in accordance with label and traceability of the product treated with ionizing radiation.</i>
Pesticidi e contaminanti <i>Pesticides and contaminants</i> D.M. 27/08/2004 e s.m.i Reg. CE 369/2005 e s.m.i. Reg. CE 1181/2006	Il prodotto e i suoi componenti sono in conformità con D.M. 27/08/2004 (Pesticidi: limiti massimi di residui di sostanze attive nei prodotti alimentari). <i>The product and its components are in compliance with D.M. 27/08/2004 (Pesticides: maximum residues limits of active substances in food.)</i>
Etichettatura per le persone intolleranti al glutine. <i>Labelling for people intolerant to gluten.</i> Reg. CE 41/2009	Il prodotto non contiene naturalmente glutine. <i>The product does not naturally contain gluten.</i>
Condizioni di produzione <i>Manufacturing conditions</i>	Gemignani Tartufi s.rl. utilizza procedure permanenti, basate su sistema principi HACCP, in rispetto all'art. 5 comma 1 del regolamento CE 852/2004. Inoltre l'azienda è in ottenimento delle certificazioni sistema BRC. <i>Gemignani Tartufi srl uses permanent procedures based on HACCP principles system, in compliance with art. 5 paragraph 1 of the EC Reg. 852/2004. The company also are waiting for certification of BRC system.</i>
Processi produttivi <i>Production process</i>	Arrivo materia prima - Controllo qualità materia prima – Stoccaggio - Cottura-dosaggio e miscelazione ingredienti – Invasettamento – Sterilizzazione – Raffreddamento – Lavaggio - etichettatura e confezionamento - Stoccaggio-Trasporto. <i>Arrival raw materials - Quality control of raw material – Storage - Cooking, dosing and mixing ingredients - Blowing bottle, jar – Sterilization – Cooling – Washing - Labelling and packaging - Storage - Transport.</i>
Destinazione d'uso <i>Intended use</i>	Destinato a tutte le categorie di consumatori, se non in presenza di esigenze particolari o allergie di cui la società non può essere a conoscenza. Il prodotto contiene SOLFITI. Può contenere tracce di SEDANO. <i>Intended for all categories of consumer, except in the presence of special needs or allergies of which the company may not be aware. Product contains SULPHITES. May contain CELERY.</i>
Stabilimento di produzione <i>Production plant</i>	Prodotto per Gemignani Tartufi srl nello stabilimento IT 92823L CE <i>Produced for Gemignani Tartufi srl in the plant IT 92823L CE</i> Via Aldo Moro 52 Loc. Le Babie – 56040 Castellana Marittima (PI) Italy
Bollo CE / CE Health Mark:	IT E6G7L CE