



SCHEDA ANAGRAFICA PRODOTTO A CURA DEL FORNITORE
INFORMATION SHEET OF THE PRODUCT MADE BY THE PRODUCER

DENOMINAZIONE PRODOTTO/PRODUCT NAME:		CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA AL TARTUFO BIANCO CONDIMENT BASED ON EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND WHITE TRUFFLE
LINEA PRODOTTO/LINE PRODUCT: CONDIMENTI - CATEGORIA n 5	TIPO CONFEZIONE: BOTTIGLIA DI VETRO CON TAPPO A VITE CONFECTION TYPE: GLASS JAR WITH TWIST OFF LID TA	
MARCA PRODUTTORE/PRODUCER BRAND: PAGNANI TARTUFI	TRATTAMENTO TERMICO DEL PRODOTTO: /N.O. THERMAL TREATMENT OF THE PRODUCT: /N.O.	
PARTITA IVA/VAT NUMBER 0/2/5/2/7/4/9/0/6/0/7	ORIGINE DEL PRODOTTO: VEGETALE/ORIGIN: VEGETABLES	
RAGIONE SOCIALE AZIENDA/COMPANY NAME: PAGNANI TARTUFI DI PAGNANI GIANPIERO	SHELF LIFE: 24 –	
SEDE DELLO STABILIMENTO PRODUTTIVO/SEAT OF PRODUCTION FACILITY: VIA FONTANA, 4 -03030 CAMPOLI APPENNINO (FR) ITALIA	Non contiene coloranti ne conservanti No preservatives or colorants added	
CONSERVAZIONE: SI CONSERVA A TEMPERATURA AMBIENTE PER 24 MEIS DALLA DATA DI PRODUZIONE. DOPO L' APERTURA REFRIGERARE A +4°/+8° E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 20/30 GIORNI. UTILIZZO: Condimento per primi piatti, crostini, frittate, carne, pesce. Si può usare a crudo, prima di servire, oppure in fase di cottura per es. frittate o carne etc. per aggiungere un tocco di profumo e sapore. IL PRODOTTO È CONFORME ALLE DISPOSIZIONI DELLA L. 752/85 E DEL D.LGS. 109/92 IN MATERIA DI IGIENE E TUTELA DEGLI ALIMENTI. SI DICHIARA CHE IL PRODOTTO FORNITO VIENE OTTENUTO DA PRODOTTI CONVENZIONALI, PERTANTO NON SOGGETTO AL REGOLAMENTO N° 258/97, IN QUANTO NON RIENTRA NELLE CATEGORIE DI PRODOTTI ED INGREDIENTI ALIMENTARI OTTENUTI A PARTIRE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DELLA DIRETTIVA 90/220/CEE TIPO AROMA/GUSTO/MATERIA: LIMPIDO /AROME TYPE, TASTE, SUBSTANCE		PRESERVED AT ROOM TEMPERATURE KEEPS FOR THREE YEARS. AFTER OPENING REFRIGERATE AT A +4°/+8° AND CONSUME WITHIN A FEW DAYS. USE: Seasoning for pasta dishes, crostini, omelets, meat, fish. You can use raw, before serving, or during cooking, for example: omelets or meat etc.to add flavor and taste. THE PRODUCT HAS BEEN PACKAGED IN ACCORDANCE WITH THE LAWS CE 852/04 AND WITH RESPECT TO THE PRINCIPLES THAT REGULATE THE HACCP SYSTEM, IT PASSED ALL THE VALIDATION TESTS REQUESTED BY THE SELF-CHECK HANDBOOK.THE PRODUCT IS IN COMPLIANCE WITH REGULATIONS L. 752/85 AND D. LGS. 109/92 CONCERNING HYGIENE AND FOOD PROTECTION. WE DECLARE THAT THE PROVIDED PRODUCT IS GAINED BY CONVENTIONAL PRODUCTS, AND THEREFORE NOT SUBJECT OF THE REGULATION CE NO 258/97, AS IT DOES NOT FALL IN THE CATEGORY OF INGREDIENTS OR FOOD PRODUCTS GAINED FROM GENETICALLY MODIFIED ORGANISM BASED ON THE DIRECTIVE 90/220/CEE AROME TYPE, TASTE, SUBSTANCE: TYPICAL OIL

BOTTIGLIA/ BOTTLE

GRAMMI GRAMS	PEZZI PER IMBALLO PIECES FORPACKAGING	PESO IMBALLO PACKAGE GROSSWEIGHT		N. STRATI X PALLET NO. OF LAYERS PER PALLET	NR. IMBALLI X STRATO PACKAGES PER LAYER	T. PELLET
55 QUADRA	12	KG				
100 QUADRA	12	KG				
250 QUADRA	20	KG				
500 QUADRA	6	KG 5				
100 SRAY	12	KG				
100 ANFORA	12	KG				

FORMATO BOTTIGLIA - BOTTLE FORMAT -

Cod. PROD.	P. NETTO	VOLUME	P. LORDO	DIMENSIONI SCATOLA	CODICE EAN
CODE	NET WEIGHT	VOLUME	GROSS WEIGHT		CODICE EAN
Cod. 0048	55 ml QUADRA	ML			8053017100609
Cod. 0049	100 ml QUADRA	ML	0.220 g		8053017100616
Cod. 0050	250 ml QUADRA	ML	0.450 g		8053017100623
Cod. 0051	500 ml QUADRA	ML	0.800 g	19.5*14*28h	8053017100630
Cod. 01011	100 ml SRAY	ML	0.210 g		8053017100920

INGREDIENTI – INGREDIENTS -

[IT] * INGREDIENTI: OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 99%, AROMI.
[EN] * INGREDIENTS: EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 999%, HERBS.
L'olio aromatizzato al tartufo Bianco nasce dall'accostamento del più pregiato dei tartufi all'eccellenza dell'olio extra vergine d'oliva delle nostre colline. La più che trentennale esperienza nel nostro settore ci ha permesso di ricavare da questo straordinario incontro un condimento dall'aroma unico.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO: - NUTRITION DECLARATION AVE QUANTITI PER 100 g OF PRODUCT:
ENERGIA - ENERGY - KCAL 822 - KJ 3378 - GRASSI - FAT g 91 - DI CUI SATURI OF WHICH SATURATED FATS g 13 – CARBOIDRATI TOTAL CARBOHYDRATE g 0 – DI CUI ZUCCHERI - OF WHICH SUGARS g 0 – PROTEINE PROTEIN g 0 -SALE SALT g 0

Pagnani Tartufi

di Pagnani Gianpiero via Fontana,4-03030 Campoli Appennino (FR) LAZIO- Italy - P.IVA 02527490607/ Cod.F.PGNGPR82T05I838W
info@pagnanitartufi.net www.pagnanitartufi.it TEL.:07761806071 FAX:07761800428

MISURE ETICHETTE

ML 60 E 100ML – FRONTE MISURE 3X8 – RETRO 3x8 cm - ---- ML 250 E 500 ML – FRONTE MISURE 3.5 X 13,4 cm – RETRO 3.5X13,4

