

 Tartufi e specialità alimentari	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	ES / EN
		REV. 05
		FECHA/FECHAS: 19/08/2025
		PÁGINA/ PAGE 1DI/OF3

1. DENOMINACIÓN COMERCIAL / NOMBRE COMERCIAL	Tartumix - Condimento de trufa	2. DENOMINACIÓN LEGAL / NOMBRE LEGAL	Condimento alimentario con trufa
	Condimento con trufa		Condimento con trufa

3. FORMATOS Y CÓDIGO DE ARTÍCULO / TAMAÑO Y CÓDIGO DE ARTÍCULO	FOTO / IMAGEN	FORMATO / TALLA (g)	CÓDIGO DE ARTÍCULO / CÓDIGO DE ARTÍCULO	CÓDIGO EAN / CÓDIGO DE BARRAS	CÓDIGO NC / CÓDIGO NC	CÓDIGO FDA / CÓDIGO FDA	CÓDIGO HS / CÓDIGO HS
		65	0793	8017605007930			

4. DISTRIBUIDO POR / DISTRIBUIDO POR	T&C srl IT 61049 Urbania (PU) - Via San Giorgio, n.º 34/d	5. LÍNEA / MARCA	Tentazioni
	T&C s.r.l. IT 61049 Urbania (PU) - Via San Giorgio n.º 34/d		T&C

6. INGREDIENTES / INGREDIENTES	Ingredientes: sal, almidón, algarroba deshidratada, maltodextrina, aroma, trufa de verano seca en polvo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1 %.
	Ingredientes: sal, almidón, algarroba deshidratada, maltodextrina, aroma, trufa de verano seca en polvo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1 %.

7. ORIGEN / ORIGIN	Origen de la trufa: UE
	Origen de la trufa: UE

8. DECLARACIÓN DECLARACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION DECLARATION	Declaración nutricional por cada 100 g			
	Energía / Energy	598	kJ	
		142	kcal	
	Grasas / Fat	2,0	g	
	- de los cuales ácidos grasos saturados / of which saturates	0,0	g	
	Hidratos de carbono / Carbohydrate	25,0	g	
	- de los cuales azúcares / of which sugars	1,0	g	
	Fibra/Fibre	6,0	g	
	Proteínas / Proteínas	3,0	g	
	Sal / Salt	52,0	g	

9. ALÉRGICOS / ALÉRGICOS	ALÉRGICO/ALÉRGICOS	CONTIENE/ CONTAINS	PUEDE CONTENER / PUEDE CONTENER	ALÉRGICO/ALÉRGICOS	CONTIENE	PUEDE CONTENER / PUEDE CONTENER
	Cereales que contienen gluten y derivados/Cereals containing gluten and productos derivados			Frutos secos y derivados/ Nuts and products thereof		
	Crustáceos y derivados/ Crustáceos y productos derivados			Apio y productos derivados/Celery and products thereof		
	Huevos y derivados/ Eggs and productos derivados			Mostaza y derivados/Mustard and productos derivados		
	Pescado y derivados/ Fish and productos derivados			Sésamo y derivados/ Sesame y sus productos		

 Tartufi e specialità alimentari	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	ES / EN
		REV. 05
		FECHA/FECHAS: 19/08/2025
		PÁGINA/ PAGE 2DI/OF3

	Cacahuete y derivados/Peanut y sus productos			Sulfitos y derivados/ Sulphites and productos derivados		
	Soja y derivados/ Soy and productos derivados			Alubias y sus derivados/ Lupins and productos derivados		
	Leche y derivados/ Milk and productos derivados			Moluscos y derivados/ Molluscs y sus productos		

10. CONSERVACIÓN / VIDA ÚTIL	Consumir preferiblemente antes de: 12 meses a partir de la fecha de producción.
	Consumir preferentemente antes de: 12 meses a partir de la fecha de producción.

11. MODALIDADES DE CONSERVACIÓN / CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y seco, lejos de fuentes de luz y calor directas.
	Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz y el calor directos.

12. MODO DE EMPLEO / EMPLEO	Agitar bien antes de usar.
	Ideal para condimentar ensaladas, huevos, pescado, carne, sushi, sopas, pasta y arroz.
	Agitar bien antes de usar. Ideal para condimentar ensaladas, huevos, pescado, carne, sushi, sopas, pasta y arroz.

13. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS S/ REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	PARÁMETRO	LÍMITE DE ACEPTABILIDAD
	Carga bacteriana total	100 000 ufc/g
	Levaduras y mohos	10 000 ufc/g
	Enterobacterias	1000 ufc/g
	Escherichia coli	<10
	Estafilococos	<10
	Salmonella	ausente

14. REQUISITOS DE SEGURIDAD / REQUISITOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Residuos fitosanitarios: uso de ingredientes conformes al Reglamento UE 396/05 y sucesivos. Metales pesados: uso de ingredientes conformes al Reglamento UE 915/23 y sucesivos. Micotoxinas: uso de ingredientes conformes al Reglamento (UE) n.º 915/23 y sucesivos. Contaminantes ambientales: uso de ingredientes conformes al Reglamento (UE) n.º 915/23 y sucesivos. Radiactividad: uso de ingredientes conformes al Reglamento (UE) n.º 737/90 y sucesivos. OGM: el producto no contiene ingredientes OGM ni derivados de OGM según el Reglamento UE 1829/03 y siguientes. Radiación ionizante: ni el producto ni los ingredientes utilizados han sido tratados con radiación ionizante.
	Residuos fitosanitarios: uso de ingredientes conformes con el Reglamento UE 396/05 y posteriores. Metales pesados: uso de ingredientes conformes con el Reglamento UE 915/23 y posteriores. Micotoxinas: uso de ingredientes conforme al Reglamento UE 915/23 y posteriores. Contaminantes ambientales: uso de ingredientes conformes con el Reglamento (UE) n.º 915/23 y posteriores. Radioactividad: uso de ingredientes conformes con el Reglamento (UE) n.º 737/90 y posteriores. OGM: el producto no contiene ingredientes OGM ni derivados de OGM, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1829/03 y posteriores. Radiación ionizante: ni el producto ni los ingredientes utilizados han sido tratados con radiación ionizante.

15. PROCESO PRODUCCIÓN / PROCESO	Producto obtenido mediante el secado, la trituration y la mezcla de especias y plantas aromáticas.
	Producto obtenido mediante el secado, la trituration y la mezcla de especias y plantas aromáticas.

 Tartufi e specialità alimentari	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	ES / EN
		REV. 05
		FECHA/FECHAS: 19/08/2025
		PÁGINA/ PAGE 3DI/OF3

16. DATOS LOGÍSTICOS / DATOS LOGÍSTICOS								
FORMATO/ TAMAÑO (G)	ENVASE/ CONTAINER	TAMAÑO CONTENEDOR/ CONTAINER SIZE (H X D) MM	PESO BRUTO (G)/ PESO BRUTO PESO	UNIDAD DE VENTA/ UNIDAD DE VENTA	DIMENSIONES, UNIDAD DE VENTA Y PESO BRUTO (KG)/ TAMAÑO Y PESO BRUTO DE LA UNIDAD DE VENTA (KG)	EMBALAJE / EMBALAJE	DIMENSIONES EMBALAJE Y PESO BRUTO (KG)/ TAMAÑO Y PESO BRUTO DEL EMBALAJE (KG)	PALETIZACIÓN (UNIDADES POR CAPA Y CAPAS)(L X P X H) PESO BRUTO (KG)/ PALETIZACIÓN (UNIDADES POR CAPA Y N° DE CAPAS)(L X W X H) PESO BRUTO (KG)
65	LÁTERNAS DE CRISTAL			9 UNIDADES	16x15x12H 1,77 KG	CAJA (2 unidades de venta/caja grande)	34 x 22 x 18 H 3,75 kg	198 unidades/capa 11 ct x 5 capas 120x80x105H 220 kg

17. ADVERTENCIA	T & C srl se reserva el derecho de realizar modificaciones en la formulación del producto y/o en el proceso de producción
	sin previo aviso. Por lo tanto, con el fin de evitar confusiones y malentendidos, rogamos a nuestros clientes que soliciten las fichas técnicas actualizadas del producto antes de realizar el pedido.
	T & C srl se reserva el derecho de realizar cambios en la formulación del producto y/o en el proceso de producción sin previo aviso. Por lo tanto, con el fin de evitar inconvenientes y malentendidos, rogamos a los clientes que soliciten las fichas técnicas actualizadas del producto antes de realizar el pedido.