



TARTUFI TRUFFLES



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FICHA TÉCNICA

MOD 07 02 01

REV 01
27.11.2025

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO <i>NOMBRE DEL PRODUCTO</i>	MEZCLA DE SETAS PARA PIZZA PREPARADO ALIMENTICIO A BASE DE SETAS CON TRUFA DE VERANO 1 % KG.1 <i>PREPARADO ALIMENTICIO A BASE DE SETAS CON TRUFA DE VERANO</i> <i>1 % KG.1</i>		
CÓDIGO DE PRODUCTO <i>CÓDIGO DE ARTÍCULO</i>	0634	CÓDIGO DE BARRAS <i>CÓDIGO EAN</i>	8017605006346
CÓDIGO DE NOMENCLATURA <i>N.º DE TARIFA</i>	2003.90.10		
Producto de uso exclusivamente profesional			



CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

INGREDIENTES <i>INGREDIENTES</i>	IT Champiñones (<i>Agaricus bisporus</i>) 59 %, aceite de semillas de maíz, agua, trufa de verano (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1 %, sal marina, aromas, ajo. EN Champiñones (<i>Agaricus bisporus</i>) 59 %, aceite de semillas de maíz, agua, trufa de verano (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1 %, sal marina, aromatizantes, ajo.			
PROCESO DE ELABORACIÓN	→Compra, control de conformidad y selección de materias primas <i>Compra, control y selección de materias primas</i> →Posible cocción y/o troceado de la materia prima (trufa) <i>Posible cocción y/o troceado de la materia prima (trufa)</i> →Control de la materia prima (trufa) con detector de metales <i>Control de la trufa con detector de metales</i> →Adición de ingredientes <i>Adición de ingredientes</i> →Envasado en lata <i>Envasado en lata</i> →Esterilización y control de temperatura mediante sonda registradora <i>Esterilización y control de temperatura mediante registrador</i> →Enfriamiento <i>Enfriamiento</i> →Etiquetado, embalaje y envío <i>Etiquetado, embalaje y envío</i>			
TRATAMIENTO <i>TRATAMIENTO</i>	Tratamiento de esterilización→ F0>6 <i>Tratamiento de esterilización→ F0>6</i>			
ALÉRGENOS <i>ALÉRGENOS</i> (Directiva 2003/89/CE y modificaciones posteriores, y integral)	ALÉRGENO <i>ALÉRGENO</i>	AUSENTE <i>AUSENTE</i>	CONTIENE <i>CONTIENE</i>	PUEDE PUEDE CONTENER <i>PUEDE CONTENER</i>
	Cereales que contienen gluten y derivados <i>Cereales que contienen gluten y derivados</i>	X		
	Crustáceos y derivados <i>Crustáceos y derivados</i>	X		

T&C S.r.l. via Dante Alighieri 3, 61041, Acqualagna, Pesaro-Urbino, Italia.

SEDE DE PRODUCCIÓN: Via San Giorgio 34/D, 61049, Urbania, Pesaro-Urbino, Italia.

☎+39 0721-799065 ✉+39 0721-797259 @info@truffle.it 🌐 www.truffle.it

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FICHA TÉCNICA

MOD 07 02 01

REV 01
27.11.2025

	Huevos y derivados <i>Huevos y derivados</i>	X		
	Pescado y derivados <i>Pescado y derivados</i>	X		
	Cacahuete y derivados <i>Cacahuete y derivados</i>	X		
	Soja y derivados <i>Soja y derivados</i>	X		
	Leche y derivados <i>Leche y derivados</i>	X		
	Frutos secos y derivados <i>Frutos secos y derivados</i>	X		
	Apio y derivados <i>Apio y derivados</i>	X		
	Mostaza y derivados <i>Mostaza y derivados</i>	X		
	Sésamo y derivados <i>Sésamo y derivados</i>	X		
	Sulfitos y derivados <i>Sulfitos</i>	X		
	Lupinos y derivados <i>Lupinos y derivados</i>	X		
	Moluscos y derivados <i>Moluscos y derivados</i>	X		
TIEMPOS MODALIDADES CONSERVACIÓN	Y DE	⌚ 24 meses a temperatura ambiente 🔒 Conserve el envase abierto a una temperatura de entre +4 °C y +6 °C y utilícelo en los días siguientes a su apertura Conservar el envase abierto a una temperatura de +4 °C a +6 °C y utilizarlo en los días siguientes a su apertura.		



REQUISITOS QUÍMICO-FÍSICOS <i>REQUISITOS QUÍMICO-FÍSICOS</i> REQUISITOS	pH > 4,5
	Aw: > 0,94



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





TARTUFI TRUFFLES



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FICHA TÉCNICA

MOD 07 02 01

REV 01
27.11.2025

EMBALAJE Y PALETIZACIÓN					
EMBALAJE Y PALETIZACIÓN					
EMBALAJE PRIMARIO EMBALAJE PRIMARIO	LATA LATA	PESO NETO PESO NETO 1000 g	PESO BRUTO PESO BRUTO 1129 g	DIÁMETRO DIÁMETRO 10 cm	ALTURA ALTURA 14 cm
EMBALAJE SECUNDARIO	CAJA DE CARTÓN CAJA	ANCHO ANCHO 29 cm	LONGITUD LONGITUD 39 cm	ALTURA HEIGHT 33 cm	LÁTES POR EMBALAJE CAN/CAJA 18
PALETIZACIÓN PALETIZACIÓN	CAJAS CAJAS	PESO BRUTO PESO BRUTO 20 kg	CAJAS POR CAPA CAJAS/CAPA 8	CAJAS POR PALÉ BOXES/PALLET 40	LÁTES POR PALÉ CAN/PALLET 720
	PALÉ	ANCHO ANCHO 80 cm	LONGITUD LONGITUD 120 cm	ALTURA HEIGHT 180 cm	PESO BRUTO PESO BRUTO 822 kg
*Cabe señalar que el paletizado varía en función de la cantidad de producto adquirida. *El paletizado depende de la cantidad de producto adquirido					

 ADVERTENCIAS ADVERTENCIAS	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 a 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.