



C.so Umberto I, 157  
84096 Montecorvino Rovella (SA)  
Tel. 0039 089808502 Fax. 0039 089808113

www.copisrl.com info@copisrl.com

TECHNICAL SHEET

## SALSA TARTUFATA - TRUFFLE SAUCE

Rev.28022020

BRAND:



<b>Prodotto - Product</b>					
Salsa Tartufata					
Truffle sauce					
<i>Peso Netto - Net Weight</i>	<i>Peso Lordo - Gross Weight</i>	<i>Peso sgocciolato - Drained weight</i>			
500 g	750 g	/			
<b>Ingredienti - Ingredients</b>					
Funghi champignons ( <i>agaricus bisporus</i> ) 62%, olio extravergine d'oliva, olive nere, tartufo nero estivo ( <i>Tuber aestivum vitt.</i> ) 6%, aroma tartufo, sale, prezzemolo.					
<i>Mushrooms champignons (agaricus bisporus) 62%, extra virgin olive oil, black olives, black summer truffle (Tuber aestivum vitt.) 6%, truffle aroma, salt, parsley.</i>					
<b>Scadenza - Shelf-life</b>					
36 mesi - 36 months					
<b>Informazioni nutrizionali - Nutritional information</b>					
		Media per 100 g	Media per porzione ( 100g)	GDA	GDA%
		<i>Average for 100 g</i>	<i>Average for serving ( 100g)</i>		
Valore energetico / <i>Energy</i>	Kcal	31	31	2000	1,6%
	Kj	134	134	8368	1,6%
Lipidi / <i>Fat</i>	g	12	12	70	17,1%
di cui saturi / <i>of which saturates</i>	g	2	2	20	10,0%
carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	g	3,2	3,2	270	1,2%
di cui zuccheri / <i>of which sugar</i>	g	1,8	1,8	90	2,0%
Fibre / <i>Fiber</i>	g	1,2	1,2	25	4,8%
Proteine / <i>Protein</i>	g	3,2	3,2	50	6,4%
Sale / <i>Salt</i>	g	0,34	0,34	2	17,0%
Le *GDA (Guideline Daily Amount) sono quantità giornaliere indicative sulla base di una dieta da 2000 kcal. I fabbisogni individuali variano in funzione dell'età, del sesso, del peso e dell'attività fisica.					
<i>GDA are guidelines. Personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity levels</i>					
<b>Caratteristiche organolettiche - Organoleptic properties</b>					
<i>Aspetto / Appearance:</i>			Tipico - Typical		
<i>Consistenza / Texture (cm/30")</i>			Sodo - Firm		
<i>Odore / Odour</i>			Tipico - Typical		
<i>Sapore / Taste</i>			Tipico - Typical		
<b>Parametri chimici e microbiologici - Chemical and microbiological properties</b>					
<b>Parametri / Parameters</b>	<b>u.m.</b>	<b>LoQ</b>	<b>Metodo / Method</b>	<b>Valori / Values</b>	
Muffe / <i>Moulds</i>	uft /g	10	ISO 21527 - 1:2008	assenti / absent	
Lieviti / <i>Yeasts</i>	uft /g	10	ISO 21527 - 1:2008	assenti / absent	
E. Coli	ufc /g	10	ISO 16649-2:2001	assenti / absent	
CBT / <i>Aerobic Plate Count</i>	ufc /g	10	UNI EN ISO 4883-1:2013	assenti / absent	
Salmonella spp	ufc/25g	-	UNI EN ISO 6579:2008	assenti / absent	



TECHNICAL SHEET

**SALSA TARTUFATA - TRUFFLE SAUCE**

Rev.28022020

<b>Confezionamento - Packaging</b>	
<b>Imballo primario / Primary packaging</b>	
Vaso vetro - glass jar	
Altezza / Height	16,2
Diametro / Diameter	10,8
<b>Imballo secondario / Secondary packaging</b>	
Carton box	
Altezza / Height	17 cm
Larghezza / Width	33 cm
Profondità / Depth	22 cm
<b>Composizione pallet - Pallet composition</b>	
Tipo pallet / Pallet type	EPAL
Dimensione(cm) / Pallet size(cm)	80 cm x 120 cm
Confezioni per strato / Box per layer	10
Numero di strati / Number of layers	7
<b>Conservazione - Storage</b>	
Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto. Quando aperto, se non utilizzato completamente trasferire in un contenitore per alimenti e conservare a temperatura di refrigerazione +3/4°C. Consumare entro 3 giorni Store unopened at ambient temperature and in dry place. Once opened remove all contents from the can and place in a suitable container. Cover and keep refrigerated. Consume within 3 days.	
<b>OGM - GMO</b>	
Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati / <i>The product does not contain Genetically Modified Organisms</i>	
<b>Utilizzo - Intended use</b>	
Ogni categoria di consumatore. <i>Everyone.</i>	