

	<b>FUNGHI CONGELATI</b>	
	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	FUNGHI PORCINI INTERI CONGELATI 1 <sup>^</sup> SCELTA ( <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	<b>TIPOLOGIA</b>	Fungo porcino intero congelato 1 <sup>^</sup> scelta
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	F60503ut
	<b>REVISIONE</b>	Rev. 08 del 09/01/2020 <span style="float: right;">Pag.1 di 6</span>

1 CARATTERISTICHE E REQUISITI GENERALI DEL PRODOTTO		
<b>1.1</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	Prodotto costituito da funghi appartenenti alla specie <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo. I funghi dopo la raccolta sono sottoposti ad adeguate fasi di controllo, quali selezione qualitativa, lavaggio, cernita, congelazione. Il prodotto congelato e confezionato è conservato e trasportato ad una temperatura non superiore a - 18°C (Reg CE n 37/2005). Il prodotto è conforme ai requisiti elencati nella direttiva 89/108/CEE riguardanti i prodotti congelati destinati all'alimentazione umana
<b>1.2</b>	<b>T.M.C.</b>	18 MESI ( Indicati in etichetta come : GG/MM/YYYY) –  identificazione lotto di produzione: LX YYY Dove:L è la sigla di lotto - X è una lettera relativa all'anno ( 2018 R – 2019 S- 2020 T .....) - YYY è un numero a tre cifre corrispondente al giorno giuliano di produzione
<b>1.3</b>	<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare ad una temperatura non superiore a -18°C (Reg. CE n 37/2005)
<b>1.4</b>	<b>ETICHETTATURA</b>	Ogni confezione / cartone di prodotto ha un'etichetta che riporta le indicazioni obbligatorie <span style="float: right;">Reg. CE 1169/2011</span>
<b>1.5</b>	<b>SICUREZZA ALIMETARE - TRACCIABILITA'</b>	Il processo di lavorazione, è gestito attraverso l'implementazione di un sistema HACCP . I processi sono descritti ed analizzati nel manuale di autocontrollo aziendale. Inoltre l'Azienda dispone di un sistema di rintracciabilità, basato sulla codifica dei lotti di produzione, che permette, per ogni unità di confezionamento o di consegna, di identificare il lotto di produzione e quindi i relativi rapporti di produzione e di controllo qualità ed i fornitori delle materie prime e dei materiali di confezionamento utilizzati. <span style="float: right;">Reg. (CE) 178/2002 Reg (CE) 852/2004</span>
<b>1.6</b>	<b>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI</b>	Il prodotto non contiene componenti o prodotti con modificazioni genetiche dirette o indirette <span style="float: right;">Reg. (CE) n.1829/2003 Reg. (CE) n.1830/2003</span>
<b>1.7</b>	<b>ALLERGENI</b>	Il prodotto non contiene sostanze allergeniche o prodotti derivati contenenti tali componenti. Durante le operazioni di raccolta, trasferimento e lavorazione il prodotto non è sottoposto ad alcun rischio di contaminazione crociata <span style="float: right;">Reg. CE 1169/2011</span>
<b>1.8</b>	<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	Il prodotto non è sottoposto a nessun tipo di trattamento con utilizzo di radiazioni ionizzanti. <span style="float: right;">Reg. (CE) n.733/2008 Reg. (CE) n.1048/2009</span>

<b>URBANI TARTUFI srl</b>
Sede Legale, Amm.va e Stabilimento: SS Valnerina km 31+300 – 06040 – Sant'Anatolia di Narco – Perugia -Italia
Tel. +39 0743 613171 - Fax 039 0743 613035 – e-mail: <a href="mailto:info@urbanitartufi.it">info@urbanitartufi.it</a> ;sito Internet: <a href="http://www.urbanitartufi.com">www.urbanitartufi.com</a>
L'azienda è certificata ISO9001, ISO22000, IFS , BRC, ISO14001, Kosher
L'azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007

	<b>FUNGHI CONGELATI</b>	
	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	FUNGHI PORCINI INTERI CONGELATI 1 <sup>^</sup> SCELTA ( <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	<b>TIPOLOGIA</b>	Fungo porcino intero congelato 1 <sup>^</sup> scelta
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	F60503ut
	<b>REVISIONE</b>	Rev. 08 del 09/01/2020 <span style="float: right;">Pag.2 di 6</span>

<b>1.9</b>	<b>IMBALLAGGI</b>	Imballaggio primario è costituito da sacchetti BVN, idoneo al contatto con gli alimenti. imballaggio secondario in cartone.	Reg. (CE) n. 1935/2004 Reg (CE) n. 10/2011 D.M. 21/03/1973
<b>1.10</b>	<b>INFORMAZIONI</b>	Utilizzare congelati. in caso di scongelamento conservare in frigo e consumare entro 1 giorno. Consumare previa cottura	

### 2 CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETTICHE

	PROPRIETA'	STANDARD QUALITATIVO
<b>2.1</b>	<b>Aspetto</b>	interi
<b>2.2</b>	<b>Colore</b>	Giallo sotto / bianco sopra
<b>2.3</b>	<b>Odore</b>	Tipico
<b>2.4</b>	<b>Sapore – aroma</b>	Tipico del porcino
<b>2.5</b>	<b>Consistenza</b>	Solida
<b>2.6</b>	<b>Calibro</b>	2-4 o 4-6 o 6-8 cm

### 3 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E QUALITATIVE – DIFETTOSITA'

	PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	LIMITE STD ( max )	METODO/NOTE
<b>3.1</b>	<b>Pezzi neri</b>	%	assente	
<b>3.2</b>	<b>briciole</b>	%	5	

### 4 CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

	Parametro	Valore	Legislazione di riferimento
<b>4.1</b>	<b>Metalli pesanti</b>	limiti di legge	Reg. (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. Reg. CE n. 2015/1005
<b>4.2</b>	<b>Fitofarmaci</b>	limiti di legge	Reg. CE n. 396/2005 Reg. CE n. 149/2008

#### URBANI TARTUFI srl

Sede Legale, Amm.va e Stabilimento: SS Valnerina km 31+300 – 06040 – Sant'Anatolia di Narco – Perugia -Italia
Tel. +39 0743 613171 - Fax 039 0743 613035 – e-mail: <a href="mailto:info@urbanitartufi.it">info@urbanitartufi.it</a> ;sito Internet: <a href="http://www.urbanitartufi.com">www.urbanitartufi.com</a>
L'azienda è certificata ISO9001, ISO22000, IFS , BRC, ISO14001, Kosher
L'azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007

	FUNGHI CONGELATI	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI INTERI CONGELATI 1 <sup>^</sup> SCELTA ( <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	Fungo porcino intero congelato 1 <sup>^</sup> scelta
	CODICE ARTICOLO	F60503ut
	REVISIONE	Rev. 08 del 09/01/2020 <span style="float: right;">Pag.3 di 6</span>

PARAMETRI MICROBIOLOGICI			
	Parametri	Valore u.m	Metodo
5.1	Salmonella	Assente in 25 g	AFNOR UNI 03/06-12/07
5.2	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g	AFNOR AES 10/03-09-00

6 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO		
	Parametri	Valore
6.1	Energia	kJ 137/kcal 33
6.2	Grassi	0.3g
6.3	Di cui acidi saturi	<0.1g
6.4	Carboidrati	2.6g
6.5	Di cui zuccheri	0.9g
6.6	Proteine	3.8g
6.7	Sale	<0.1g

7 IMBALLAGGIO PRIMARIO		
	Parametri	Valore
7.1	Tipo di confezione	Busta in plastica ( Plastica 07 )
7.2	Dimensione imballo	( 40 x 30 l ) cm
7.3	Peso imballo primario totale	0,023 kg
7.4	Peso lordo	1,023 kg
7.5	Peso netto	1 kg
7.6	EAN13	8000146605031

URBANI TARTUFI srl	
Sede Legale, Amm.va e Stabilimento: SS Valnerina km 31+300 – 06040 – Sant’Anatolia di Narco – Perugia -Italia	
Tel. +39 0743 613171 - Fax 039 0743 613035 – e-mail: <a href="mailto:info@urbanitartufi.it">info@urbanitartufi.it</a> ;sito Internet: <a href="http://www.urbanitartufi.com">www.urbanitartufi.com</a>	
L’azienda è certificata ISO9001, ISO22000, IFS , BRC, ISO14001, Kosher	
L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007	

	<b>FUNGHI CONGELATI</b>	
	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	FUNGHI PORCINI INTERI CONGELATI 1 <sup>^</sup> SCELTA ( <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	<b>TIPOLOGIA</b>	Fungo porcino intero congelato 1 <sup>^</sup> scelta
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	F60503ut
	<b>REVISIONE</b>	Rev. 08 del 09/01/2020 <span style="float: right;">Pag.4 di 6</span>

8 IMBALLAGGIO SECONDARIO		
8.1	Tipo confezione	Cartone ondulato
8.2	Colore	Bianco
8.3	Dimensione cartone	( 24h x 30l x 40d ) cm
8.4	Peso cartone	0,700 kg
8.5	Peso lordo del cartone + prodotto	5.8 Kg
9 SCHEMA PALLET		
9.1	Pallet	Epal legno
9.2	Dimensioni pallet	( 80l x 120p x 15h ) cm
9.3	Numero pezzi per cartone	5
9.4	Numero cartoni per strato	8
9.5	Numero strati per pallet	8
9.6	Numero cartoni per pallet	64
9.7	Numero pezzi	320
9.8	Peso lordo pallet	397
9.9	Altezza pallet con epal	( 207h x 80l x 120p ) cm

<b>URBANI TARTUFI srl</b>
Sede Legale, Amm.va e Stabilimento: SS Valnerina km 31+300 – 06040 – Sant’Anatolia di Narco – Perugia -Italia
Tel. +39 0743 613171 - Fax 039 0743 613035 – e-mail: <a href="mailto:info@urbanitartufi.it">info@urbanitartufi.it</a> ;sito Internet: <a href="http://www.urbanitartufi.com">www.urbanitartufi.com</a>
L’azienda è certificata ISO9001, ISO22000, IFS , BRC, ISO14001, Kosher
L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007

	<b>FUNGHI CONGELATI</b>	
	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	FUNGHI PORCINI INTERI CONGELATI 1 <sup>^</sup> SCELTA ( <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	<b>TIPOLOGIA</b>	Fungo porcino intero congelato 1 <sup>^</sup> scelta
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	F60503ut
	<b>REVISIONE</b>	Rev. 08 del 09/01/2020 <span style="float: right;">Pag.5 di 6</span>

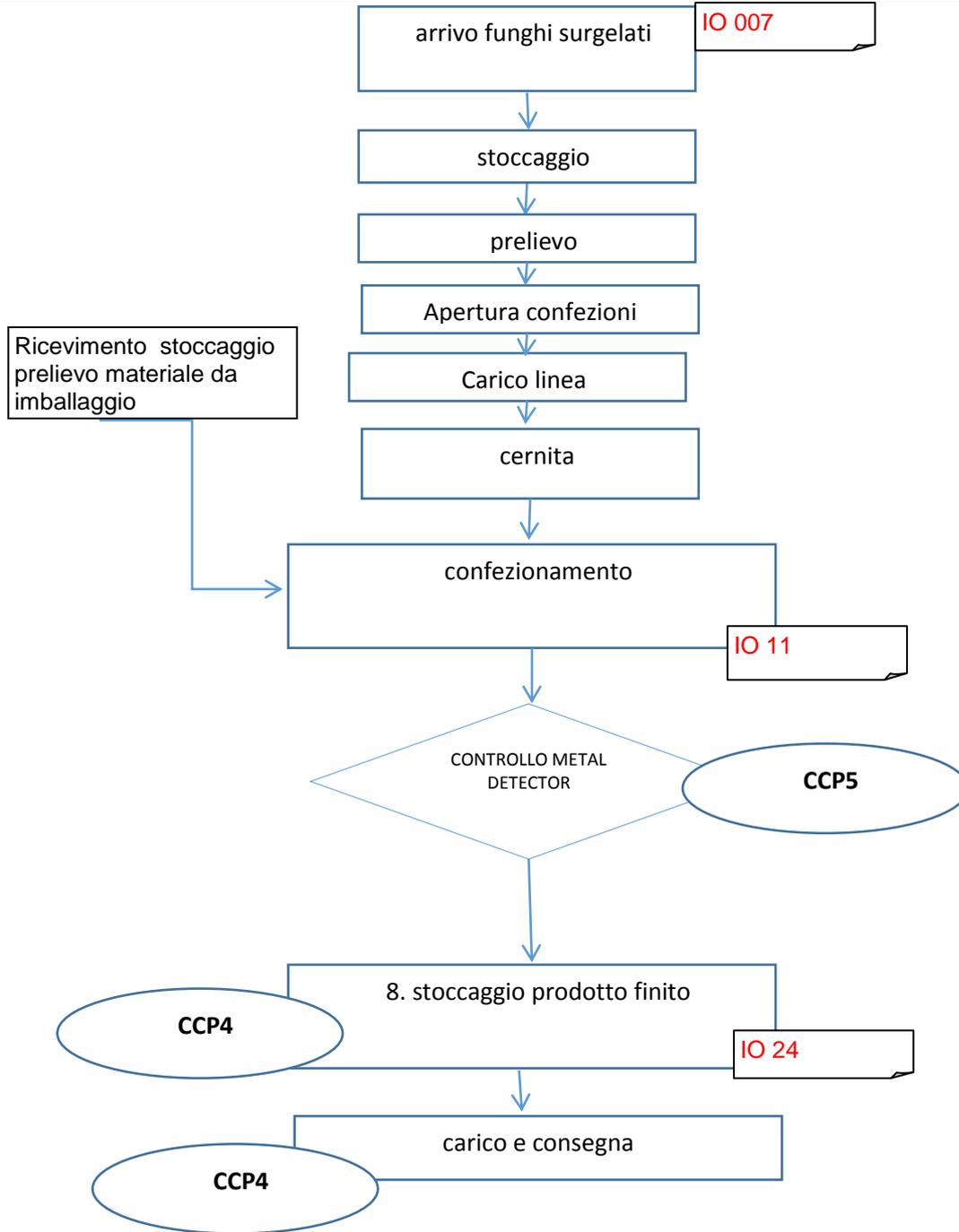
**10 IMMAGINE PRODOTTO**



<b>URBANI TARTUFI srl</b>
Sede Legale, Amm.va e Stabilimento: SS Valnerina km 31+300 – 06040 – Sant’Anatolia di Narco – Perugia -Italia
Tel. +39 0743 613171 - Fax 039 0743 613035 – e-mail: <a href="mailto:info@urbanitartufi.it">info@urbanitartufi.it</a> ;sito Internet: <a href="http://www.urbanitartufi.com">www.urbanitartufi.com</a>
L’azienda è certificata ISO9001, ISO22000, IFS , BRC, ISO14001, Kosher
L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007

	<b>FUNGHI CONGELATI</b>	
	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	FUNGHI PORCINI INTERI CONGELATI 1 <sup>^</sup> SCELTA ( <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	<b>TIPOLOGIA</b>	Fungo porcino intero congelato 1 <sup>^</sup> scelta
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	F60503ut
	<b>REVISIONE</b>	Rev. 08 del 09/01/2020 <span style="float: right;">Pag.6 di 6</span>

**11 DIAGRAMMA DI FLUSSO PRODUZIONE**



<b>URBANI TARTUFI srl</b>
Sede Legale, Amm.va e Stabilimento: SS Valnerina km 31+300 – 06040 – Sant’Anatolia di Narco – Perugia -Italia
Tel. +39 0743 613171 - Fax 039 0743 613035 – e-mail: <a href="mailto:info@urbanitartufi.it">info@urbanitartufi.it</a> ;sito Internet: <a href="http://www.urbanitartufi.com">www.urbanitartufi.com</a>
L’azienda è certificata ISO9001, ISO22000, IFS , BRC, ISO14001, Kosher
L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007