



|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <b>FUNGHI DELLA URBANI TARTUFI srl</b> |  |
|   | <b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>      | FUNGHI PORCINI CONGELATI FETTE 1 <sup>^</sup> SCELTA<br>(Boletus edulis e relativo gruppo) |
|   | <b>TIPOLOGIA</b>                       | Fungo porcino congelato fette 1 <sup>^</sup> scelta  |
|   | <b>CODICE ARTICOLO</b>                 | F60517   |
|   | <b>REVISIONE</b>                       | Rev. 03 del 07/01/2016 <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 Boletus Edulis e relativo gruppo, tagliati a cubetti e surgelati. La materia prima fresca è sana e ben formata, esente da difetti chimico fisici. I funghi dopo la raccolta sono sottoposti ad adeguate fasi di controllo, quali selezione qualitativa, lavaggio, cernita, taglio, surgelazione. Il prodotto surgelato 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 surgelati destinati all'alimentazione umana |  |
| <b>1.2</b>  | <b>T.M.C.</b>                               | 18 MESI dalla data di produzione( 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( 2013 M – 2014 N – 2015 O .....) - 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  | D.I.vo n. 109/1992 (IT)<br>Reg. CE 1169/2011   |
| <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.   | Reg. (CE) 178/2002<br>Reg (CE) 852/2004        |
| <b>1.6</b>  | <b>ORIGINE</b>                              | Europa   |  |
| <b>1.7</b>  | <b>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI</b>   | Il prodotto non contiene componenti o prodotti con modificazioni genetiche dirette o indirette   | Reg. (CE) n.1829/2003<br>Reg. (CE) n.1830/2003 |
| <b>1.8</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   | Reg. CE 1169/2011                              |

|  |
|--|
| <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 ISO 9001, IS 22000, IFS , BRC, ISO14001, SILLIKER;L'azienda produce seguendo gli standards Kosher  |
| L'azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007  |

|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <b>FUNGHI DELLA URBANI TARTUFI srl</b> |  |
|   | <b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>      | FUNGHI PORCINI CONGELATI FETTE 1 <sup>^</sup> SCELTA<br>(Boletus edulis e relativo gruppo) |
|   | <b>TIPOLOGIA</b>                       | Fungo porcino congelato fette 1 <sup>^</sup> scelta  |
|   | <b>CODICE ARTICOLO</b>                 | F60517   |
|   | <b>REVISIONE</b>                       | Rev. 03 del 07/01/2016 <span style="float: right;">Pag.2 di 6</span>                       |

|             |                              |  |  |
|-------------|------------------------------|--|--|
| <b>1.9</b>  | <b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b> | Il prodotto non è sottoposto a nessun tipo di trattamento con utilizzo di radiazioni ionizzanti.                                       | Reg. (CE) n.733/2008<br>Reg. (CE) n.1048/2009                    |
| <b>1.10</b> | <b>IMBALLAGGI</b>            | Imballaggio primario è costituito da sacchetti in polietilene, idoneo al contatto con gli alimenti. imballaggio secondario in cartone. | Reg. (CE) n. 1935/2004<br>Reg (CE) n. 10/2011<br>D.M. 21/03/1973 |

### 2 CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETTICHE

|            | PROPRIETA'            | STANDARD QUALITATIVO        |
|------------|-----------------------|-----------------------------|
| <b>2.1</b> | <b>Aspetto</b>        | fette                       |
| <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                      |

### 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>                         | %                | assente            |                            |
| <b>3.3</b> | <b>Residuo radici terriccio, sabbia</b> | %                | assente            | Visivo su campione di 1 Kg |

### 4 CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

|            | Parametro              | Valore | Legislazione di riferimento                             |
|------------|------------------------|--------|---|
| <b>4.1</b> | <b>Metalli pesanti</b> | ppm    | Reg. (CE) n. 1881/2006 e s.m.i.<br>Reg. CE n. 2015/1005 |
| <b>4.2</b> | <b>Fitofarmaci</b>     | ppm    | Reg. CE n. 396/2005<br>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 ISO 9001, IS 22000, IFS , BRC, ISO14001, SILLIKER;L'azienda produce seguendo gli standards Kosher  |
| L'azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007  |

|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <b>FUNGHI DELLA URBANI TARTUFI srl</b> |  |
|   | <b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>      | FUNGHI PORCINI CONGELATI FETTE 1^ SCELTA<br>(Boletus edulis e relativo gruppo) |
|   | <b>TIPOLOGIA</b>                       | Fungo porcino congelato fette 1^ scelta  |
|   | <b>CODICE ARTICOLO</b>                 | F60517   |
|   | <b>REVISIONE</b>                       | Rev. 03 del 07/01/2016 <span style="float: right;">Pag.3 di 6</span>           |

| 5 PARAMETRI MICROBIOLOGICI |  |  |  |
|----------------------------|--|--|--|
|----------------------------|--|--|--|

|     | Parametri               | Valore u.m                 | Metodo                         |
|-----|-------------------------|----------------------------|--------------------------------|
| 5.1 | Carica Microbica Totale | U.F.C /g < 10 <sup>6</sup> | UNI EN ISO 4833-1:2013         |
| 5.2 | Coliformi Totali        | U.F.C /g < 10 <sup>4</sup> | ISO 18593:2004 + ISO 4832:2006 |
| 5.3 | Escherichia Coli        | U.F.C /g < 10 <sup>2</sup> | ISO 16649-2:2001               |
| 5.4 | Salmonella              | Assente in 25 gr           | AFNOR UNI 03/06-12/07          |
| 5.5 | Listeria Monocytogenes  | Assente in 25 gr           | AFNOR AES 10/03-09-00          |


| 6 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO |  |  |  |
|--|--|--|--|
|--|--|--|--|

|     |                            |  |                  |
|-----|----------------------------|--|------------------|
| 6.1 | Energia                    |  | kJ 107 / kcal 26 |
| 6.2 | Grassi                     |  | 0.7 g            |
| 6.3 | Di cui acidi grassi saturi |  | 0.01 g           |
| 6.4 | Carboidrati                |  | 1 g              |
| 6.5 | Di cui zuccheri            |  | 0.77 g           |
| 6.6 | fibre                      |  | 2.5 g            |
| 6.7 | Proteine                   |  | 3.9 g            |
| 6.8 | Sale                       |  | 0.1 g            |

| 7 IMBALLAGGIO PRIMARIO |  |  |  |
|------------------------|--|--|--|
|------------------------|--|--|--|


|     |                              |  |                   |
|-----|------------------------------|--|-------------------|
| 7.1 | Tipo di confezione           |  | Sacco in plastica |
| 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          |

| 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 ISO 9001, IS 22000, IFS , BRC, ISO14001, SILLIKER;L’azienda produce seguendo gli standards Kosher  |  |
| L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007  |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <b>FUNGHI DELLA URBANI TARTUFI srl</b> |  |
|   | <b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>      | FUNGHI PORCINI CONGELATI FETTE 1^ SCELTA<br>(Boletus edulis e relativo gruppo) |
|   | <b>TIPOLOGIA</b>                       | Fungo porcino congelato fette 1^ scelta  |
|   | <b>CODICE ARTICOLO</b>                 | F60517   |
|   | <b>REVISIONE</b>                       | Rev. 03 del 07/01/2016 <span style="float: right;">Pag.4 di 6</span>           |

|                                 |                                   |                          |
|---------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| 7.5                             | Peso netto                        | 1 kg                     |
| 7.6                             | EAN13                             | 8000146605178            |
| <b>8 IMBALLAGGIO SECONDARIO</b> |                                   |                          |
| 8.1                             | Tipo confezione                   | Cartone ondulato         |
| 8.2                             | Colore                            | Bianco                   |
| 8.3                             | Dimensione cartone                | ( 24h x30l x 40d ) cm    |
| 8.4                             | Peso cartone                      | 0,700 kg                 |
| 8.5                             | Peso lordo del cartone + prodotto | 5.8 Kg                   |
| <b>9 SCHEMA PALLET</b>          |                                   |                          |
| 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                 | 440                      |
| 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 ISO 9001, IS 22000, IFS , BRC, ISO14001, SILLIKER;L’azienda produce seguendo gli standards Kosher  |
| L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007  |

|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <b>FUNGHI DELLA URBANI TARTUFI srl</b> |  |
|   | <b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>      | FUNGHI PORCINI CONGELATI FETTE 1^ SCELTA<br>(Boletus edulis e relativo gruppo) |
|   | <b>TIPOLOGIA</b>                       | Fungo porcino congelato fette 1^ scelta  |
|   | <b>CODICE ARTICOLO</b>                 | F60517   |
|   | <b>REVISIONE</b>                       | Rev. 03 del 07/01/2016 <span style="float: right;">Pag.5 di 6</span>           |

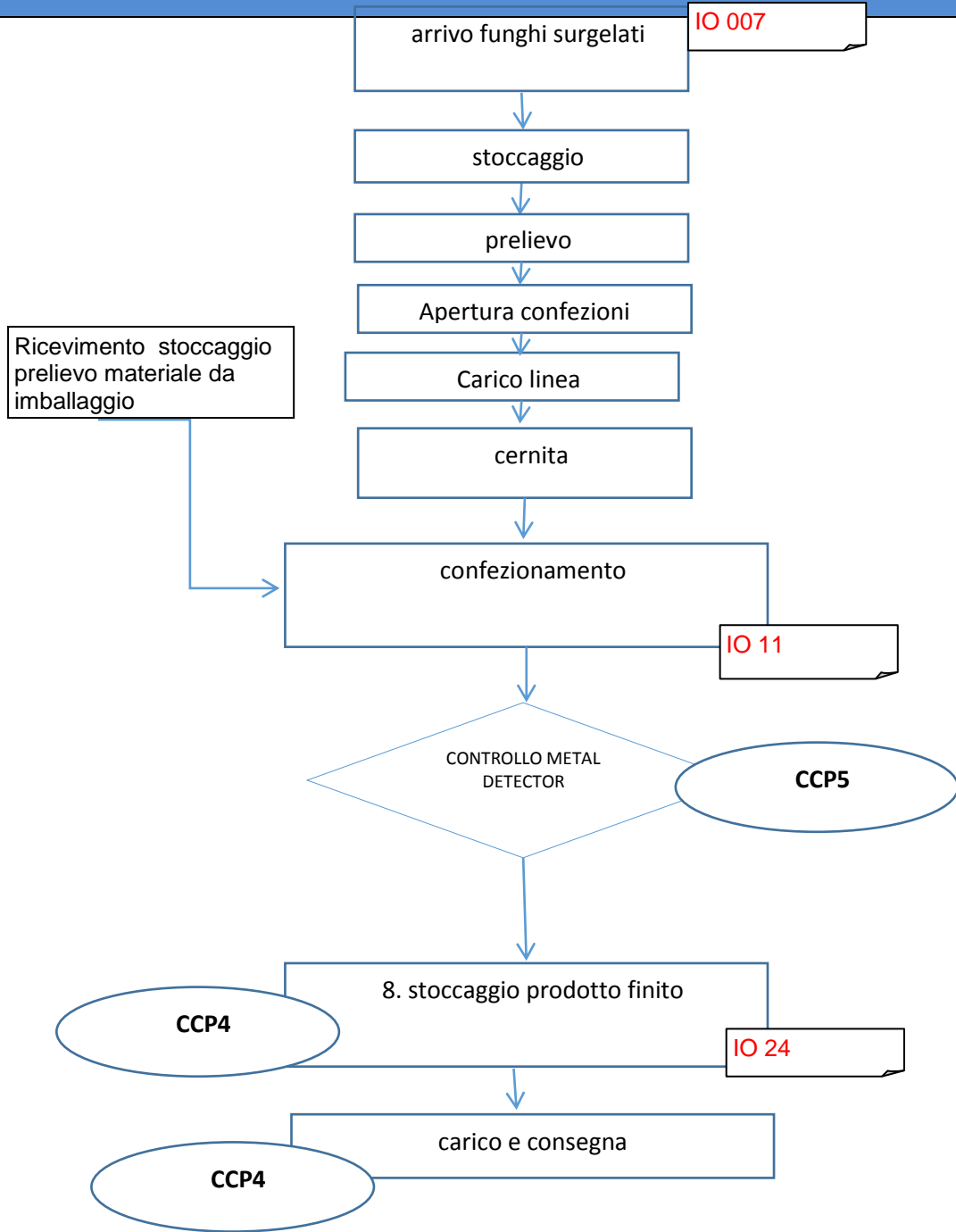
**10 IMMAGINE PRODOTTO**



|  |
|--|
| <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 ISO 9001, IS 22000, IFS , BRC, ISO14001, SILLIKER;L’azienda produce seguendo gli standards Kosher  |
| L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007  |

|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <b>FUNGHI DELLA URBANI TARTUFI srl</b> |  |
|   | <b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>      | FUNGHI PORCINI CONGELATI FETTE 1^ SCELTA<br>(Boletus edulis e relativo gruppo) |
|   | <b>TIPOLOGIA</b>                       | Fungo porcino congelato fette 1^ scelta  |
|   | <b>CODICE ARTICOLO</b>                 | F60517   |
|   | <b>REVISIONE</b>                       | Rev. 03 del 07/01/2016 <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 ISO 9001, IS 22000, IFS , BRC, ISO14001, SILLIKER;L’azienda produce seguendo gli standards Kosher  |
| L’azienda Urban Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007   |