

	FUNGHI DELLA URBANI TARTUFI srl	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI CONGELATI FETTE 1 [^] SCELTA (Boletus edulis e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	Fungo porcino congelato fette 1 [^] scelta
	CODICE ARTICOLO	F60517
	REVISIONE	Rev. 03 del 07/01/2016 Pag.1 di 6

1 CARATTERISTICHE E REQUISITI GENERALI DEL PRODOTTO			
1.1	DESCRIZIONE	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	
1.2	T.M.C.	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	
1.3	CONSERVAZIONE	Conservare ad una temperatura non superiore a -18°C (Reg. CE n 37/2005)	
1.4	ETICHETTATURA	Ogni confezione / cartone di prodotto ha un'etichetta che riporta le indicazioni obbligatorie	D.I.vo n. 109/1992 (IT) Reg. CE 1169/2011
1.5	SICUREZZA ALIMETARE - TRACCIABILITA'	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 Reg (CE) 852/2004
1.6	ORIGINE	Europa	
1.7	ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	Il prodotto non contiene componenti o prodotti con modificazioni genetiche dirette o indirette	Reg. (CE) n.1829/2003 Reg. (CE) n.1830/2003
1.8	ALLERGENI	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

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: info@urbanitartufi.it ;sito Internet: www.urbanitartufi.com
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

	FUNGHI DELLA URBANI TARTUFI srl	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI CONGELATI FETTE 1 [^] SCELTA (Boletus edulis e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	Fungo porcino congelato fette 1 [^] scelta
	CODICE ARTICOLO	F60517
	REVISIONE	Rev. 03 del 07/01/2016 Pag.2 di 6

1.9	RADIAZIONI IONIZZANTI	Il prodotto non è sottoposto a nessun tipo di trattamento con utilizzo di radiazioni ionizzanti.	Reg. (CE) n.733/2008 Reg. (CE) n.1048/2009
1.10	IMBALLAGGI	Imballaggio primario è costituito da sacchetti in polietilene, 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

2 CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETTICHE

	PROPRIETA'	STANDARD QUALITATIVO
2.1	Aspetto	fette
2.2	Colore	Giallo sotto / bianco sopra
2.3	Odore	Tipico
2.4	Sapore – aroma	Tipico del porcino
2.5	Consistenza	Solida

3 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E QUALITATIVE – DIFETTOSITA'

	PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	LIMITE STD (max)	METODO/NOTE
3.1	Pezzi neri	%	assente	
3.2	briciole	%	assente	
3.3	Residuo radici terriccio, sabbia	%	assente	Visivo su campione di 1 Kg

4 CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

	Parametro	Valore	Legislazione di riferimento
4.1	Metalli pesanti	ppm	Reg. (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. Reg. CE n. 2015/1005
4.2	Fitofarmaci	ppm	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: info@urbanitartufi.it ;sito Internet: www.urbanitartufi.com
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

	FUNGHI DELLA URBANI TARTUFI srl	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI CONGELATI FETTE 1^ SCELTA (Boletus edulis e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	Fungo porcino congelato fette 1^ scelta
	CODICE ARTICOLO	F60517
	REVISIONE	Rev. 03 del 07/01/2016 Pag.3 di 6

5 PARAMETRI MICROBIOLOGICI			
	Parametri	Valore u.m	Metodo
5.1	Carica Microbica Totale	U.F.C /g < 10 ⁶	UNI EN ISO 4833-1:2013
5.2	Coliformi Totali	U.F.C /g < 10 ⁴	ISO 18593:2004 + ISO 4832:2006
5.3	Escherichia Coli	U.F.C /g < 10 ²	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: info@urbanitartufi.it ;sito Internet: www.urbanitartufi.com
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

	FUNGHI DELLA URBANI TARTUFI srl	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI CONGELATI FETTE 1^ SCELTA (Boletus edulis e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	Fungo porcino congelato fette 1^ scelta
	CODICE ARTICOLO	F60517
	REVISIONE	Rev. 03 del 07/01/2016 Pag.4 di 6

7.5	Peso netto	1 kg
7.6	EAN13	8000146605178
8 IMBALLAGGIO SECONDARIO		
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
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	440
9.9	Altezza pallet con epal	(207h x 80l x 120p) cm

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: info@urbanitartufi.it ;sito Internet: www.urbanitartufi.com
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

	FUNGHI DELLA URBANI TARTUFI srl	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI CONGELATI FETTE 1^ SCELTA (Boletus edulis e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	Fungo porcino congelato fette 1^ scelta
	CODICE ARTICOLO	F60517
	REVISIONE	Rev. 03 del 07/01/2016 Pag.5 di 6

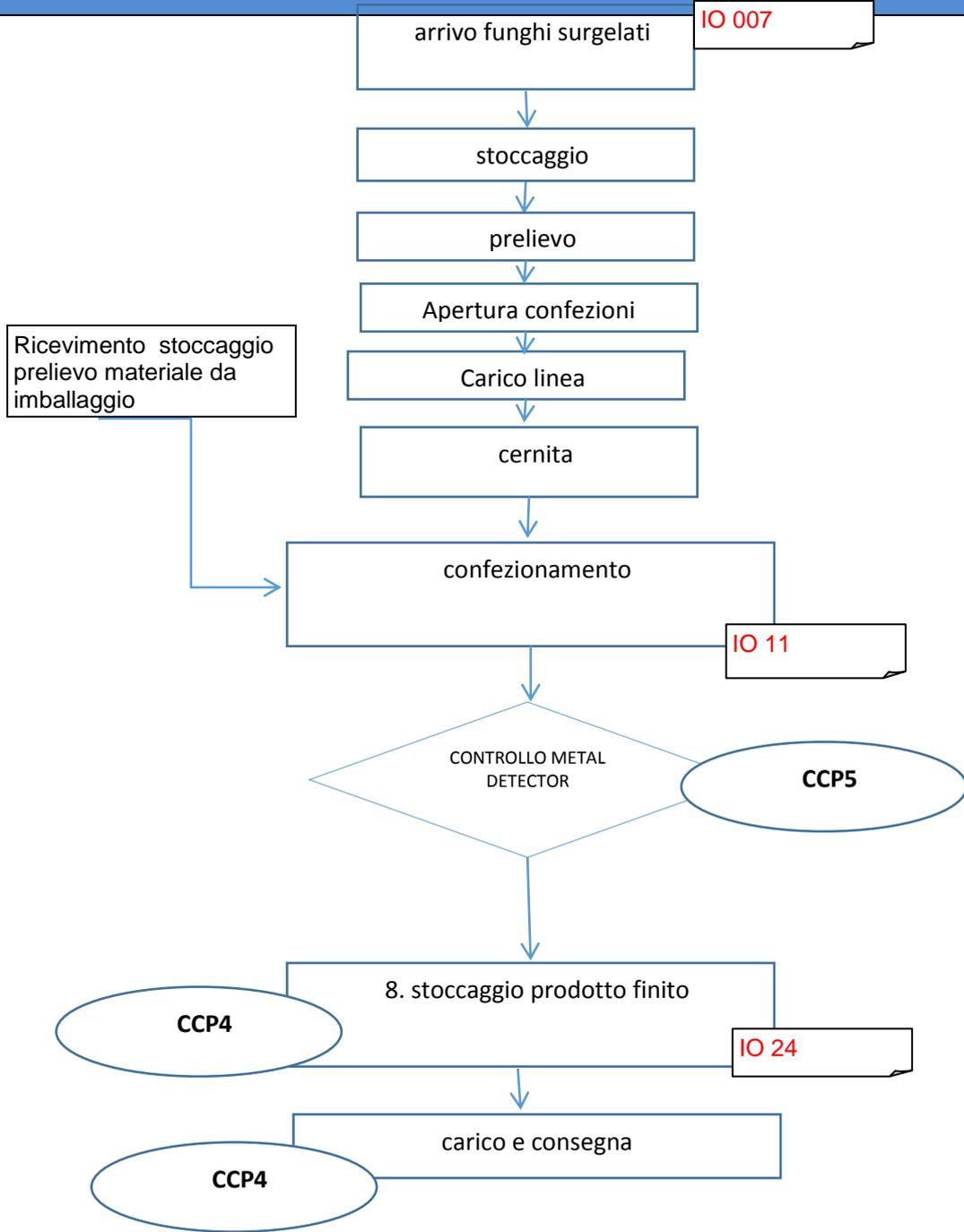
10 IMMAGINE PRODOTTO



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: info@urbanitartufi.it ;sito Internet: www.urbanitartufi.com
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

	FUNGHI DELLA URBANI TARTUFI srl	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI CONGELATI FETTE 1^ SCELTA (Boletus edulis e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	Fungo porcino congelato fette 1^ scelta
	CODICE ARTICOLO	F60517
	REVISIONE	Rev. 03 del 07/01/2016 Pag.6 di 6

11 DIAGRAMMA DI FLUSSO PRODUZIONE



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: info@urbanitartufi.it ;sito Internet: www.urbanitartufi.com
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