

	FUNGHI PORCINI	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI SURGELATI INTERO SECONDA (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	Fungo porcino surgelato intero seconda. 1 Kg
	CODICE ARTICOLO	F60505UT
	REVISIONE	Rev 06 09/01/2020 Pag 1 di 6

1 CARATTERISTICHE E REQUISITI GENERALI DEL PRODOTTO			
1.1	DESCRIZIONE	Prodotto costituito da funghi appartenenti alla specie <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo, congelati. I funghi dopo la raccolta sono sottoposti ad adeguate fasi di controllo, quali selezione qualitativa, pulizia e congelazione. Il prodotto confezionato è conservato e trasportato ad una temperatura non superiore a -18°C (Reg CE n 37/2005).	
1.2	T.M.C.	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	
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 è etichettata singolarmente e riporta descrizione, ingredienti, peso netto, lotto di produzione, TMC, ragione sociale del produttore.	Reg. CE 1169/2011
1.5	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA-TRACCIABILITA'	Il processo di lavorazione, è gestito attraverso l'implementazione dei principi del sistema HACCP . I processi sono descritti ed analizzati nel manuale aziendale di autocontrollo.	Reg. (CE) 178/2002 Reg (CE) 852/2004
1.6	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
1.7	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
1.8	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
1.9	IMBALLAGGI	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

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, ISO 22000,IFS, BRC, ISO14001, Kosher
L'azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007

	FUNGHI PORCINI	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI SURGELATI INTERO SECONDA (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	Fungo porcino surgelato intero seconda. 1 Kg
	CODICE ARTICOLO	F60505UT
	REVISIONE	Rev 06 09/01/2020 Pag 2 di 6

1.10	INFORMAZIONI	Cucinare ancora congelati. In caso di scongelamento conservare in frigo e consumare entro 1 giorno. Consumare previa cottura
-------------	---------------------	--

2 CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETTICHE		
--	--	--

	PROPRIETA'	STANDARD QUALITATIVO
2.1	Aspetto	intero
2.2	Colore	Bianco/giallo sotto/nero sopra
2.3	Odore	Tipico
2.4	Sapore – aroma	Tipico del porcino
2.5	Consistenza	Solida
2.6	Calibro	2-4 o 4-6 o 6-8 cm

3 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E QUALITATIVE – DIFETTOSITA'				
---	--	--	--	--

	PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	LIMITE STD (max)	METODO/NOTE
3.1	Pezzi neri	%	assenti	
3.2	briciole	%	assenti	

4 CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE			
--	--	--	--

	Parametro	valore	Legislazione di riferimento
4.1	Metalli pesanti	limiti di legge	Reg. (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. Reg. CE n. 2015/1005
4.2	Fitofarmaci	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: info@urbanitartufi.it ;sito Internet: www.urbanitartufi.com	
L'azienda è certificata ISO 9001, ISO 22000,IFS, BRC, ISO14001, Kosher	
L'azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007	

	FUNGHI PORCINI	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI SURGELATI INTERO SECONDA (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	Fungo porcino surgelato intero seconda. 1 Kg
	CODICE ARTICOLO	F60505UT
	REVISIONE	Rev 06 09/01/2020 Pag 3 di 6

5 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
6.0 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g PRODOTTO			
6.1	Energia		kJ 137/kcal 33
6.2	Grassi		0.3g
6.3	Di cui acidi grassi 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

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, ISO 22000,IFS, BRC, ISO14001, Kosher
L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007

	FUNGHI PORCINI	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI SURGELATI INTERO SECONDA (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	Fungo porcino surgelato intero seconda. 1 Kg
	CODICE ARTICOLO	F60505UT
	REVISIONE	Rev 06 09/01/2020 Pag 4 di 6

7 IMBALLAGGIO PRIMARIO		
7.1	Tipo di confezione	Busta in plastica (Plastica 07)
7.2	Dimensione imballo	(30 x 40l) 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	8000146605055
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 + Prodotto	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, ISO 22000,IFS, BRC, ISO14001, Kosher
L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007

	FUNGHI PORCINI	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI SURGELATI INTERO SECONDA (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	Fungo porcino surgelato intero seconda. 1 Kg
	CODICE ARTICOLO	F60505UT
	REVISIONE	Rev 06 09/01/2020 Pag 5 di 6

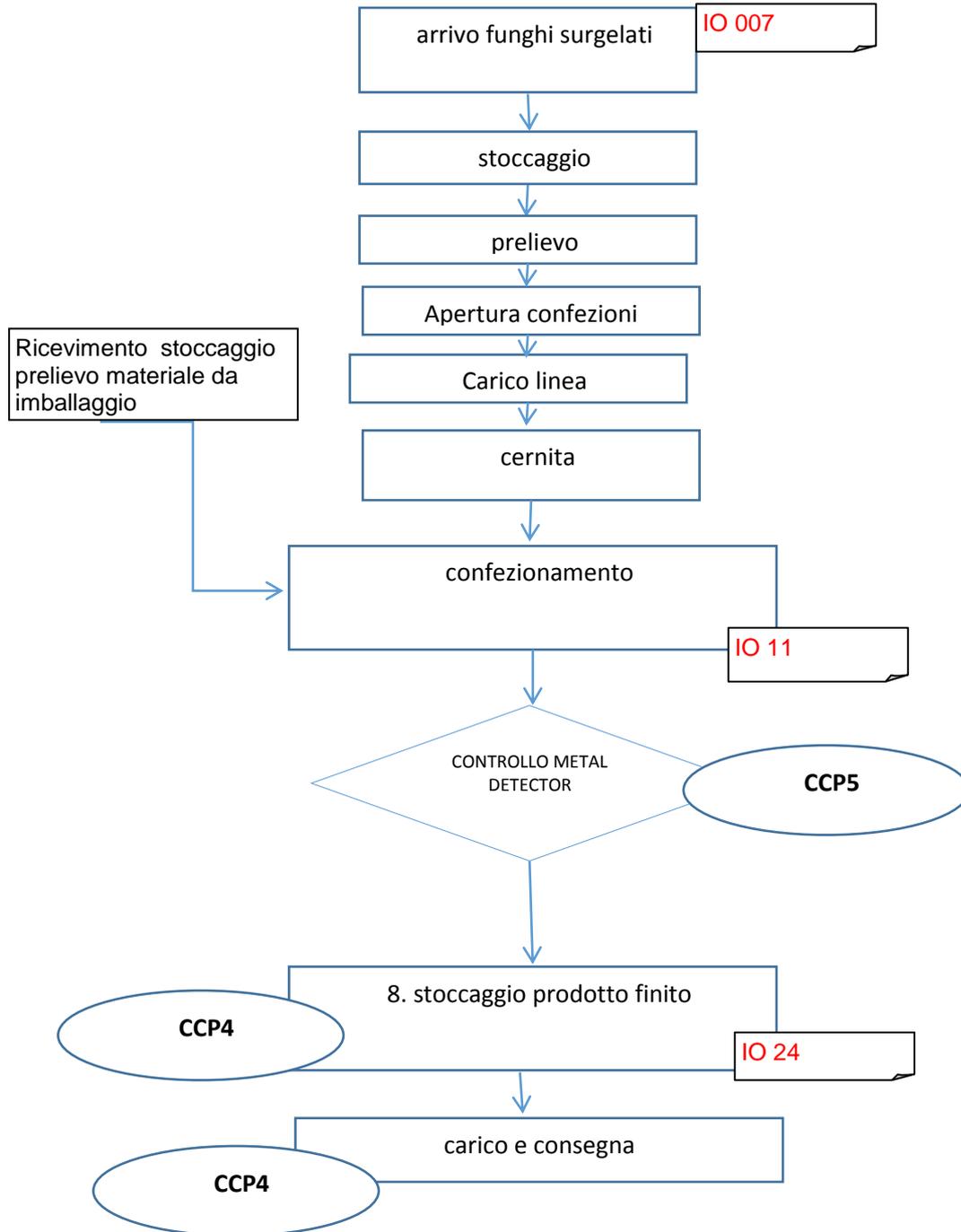
10 IMMAGINE PRODOTTO



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, ISO 22000,IFS, BRC, ISO14001, Kosher
L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007

	FUNGHI PORCINI	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI SURGELATI INTERO SECONDA (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	Fungo porcino surgelato intero seconda. 1 Kg
	CODICE ARTICOLO	F60505UT
	REVISIONE	Rev 06 09/01/2020 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, ISO 22000,IFS, BRC, ISO14001, Kosher
L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007