

	<b>TARTUFI ESTIVI SURGELATI</b>	
	<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Tartufi estivi surgelati ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.)
	<b>TIPOLOGIA</b>	Tartufi Estivi surgelati in pezzi
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	C01216UT
	<b>REVISIONE</b>	02 del 09/01/2020      PAGINA 1 di 5

## 1 CARATTERISTICHE E REQUISITI GENERALI DEL PRODOTTO

<b>1.1</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	Prodotto costituito dai migliori tartufi estivi e confezionati per ristoranti ed industria	
<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 (R 2018–S 2019–T 2020.....) - YYY è un numero a tre cifre corrispondente al giorno giuliano di produzione	
<b>1.3</b>	<b>CONSERVAZIONE</b>	-18/-22 °C ( Reg. CE n.37/2005 )	
<b>1.4</b>	<b>TRATTAMENTO</b>	Surgelazione	
<b>1.5</b>	<b>ETICHETTATURA</b>	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
<b>1.6</b>	<b>SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA-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 Reg (CE) 852/2004
<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 Reg. (CE) n.1830/2003
<b>1.8</b>	<b>INGREDIENTI</b>	Tartufi estivi ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.)	
<b>1.9</b>	<b>ALLERGENI</b>	Assenti	Reg. CE 1169/2011
<b>1.10</b>	<b>ADDITIVI</b>	Assenti	Reg CE 1331-1332-1333/2008
<b>1.11</b>	<b>AROMA</b>	Assenti	Reg CE 1334/2008
<b>1.12</b>	<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	Il prodotto non è sottoposto a nessun tipo di trattamento con utilizzo di radiazioni ionizzanti	Reg. (CE) n.1999/2/CE Reg. (CE) n.1999/3/CE

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

	<b>TARTUFI ESTIVI SURGELATI</b>	
	<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Tartufi estivi surgelati ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.)
	<b>TIPOLOGIA</b>	Tartufi Estivi surgelati in pezzi
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	C01216UT
	<b>REVISIONE</b>	02 del 09/01/2020      PAGINA 2 di 5

<b>1.13</b>	<b>IMBALLAGGI</b>	L'imballaggio primario è costituito da materiale in plastica idoneo al contatto con gli alimenti, imballaggio secondario in PSE.	Reg. (CE) n. 1935/2004 Reg (CE) n. 10/2011
<b>1.14</b>	<b>UTILIZZO</b>	Ottimo per condimento pasta, carne alla griglia, su roastbeef o pesce alla griglia, o in alternative appetitose come pane tostato e sandwich	
<b>1.15</b>	<b>INFORMAZIONE</b>	Grammi consigliati per porzione: 15-20. Consumare previa cottura. Una volta scongelato conservare in frigo e consumare entro un giorno.	

## 2 CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETTICHE

	PROPRIETA'	STANDARD QUALITATIVO
<b>2.1</b>	Aspetto	Pezzi
<b>2.2</b>	Colore	Tartufo estivo
<b>2.3</b>	Odore	Caratteristico
<b>2.4</b>	Sapore – aroma	Tipico del tartufo e gradevole

## 3 CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

	PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA / ACCETTABILITA'	LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO
<b>3.1</b>	Metalli Pesanti	Limiti di legge	Reg. (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. Reg. CE n. 2015/1005
<b>3.2</b>	Pesticidi	Limiti di legge	Reg. CE n. 396/2005 Reg. CE n. 149/2008

## 4 PARAMETRI MICROBIOLOGICI

	Parametri	Valore u.m	Metodo
<b>4.1</b>	Salmonella	Assente in 25 gr	AFNOR UNI 03/06-12/07
<b>4.2</b>	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 gr	AFNOR AES 10/03-09-00

## 5 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g PRODOTTO

<b>5.1</b>	<b>Valore energetico</b>	Kcal 42 / KJ 179
<b>5.2</b>	<b>Grassi</b> di cui acidi grassi saturi	0.5g 0g
<b>5.3</b>	<b>Carboidrati</b> di cui zuccheri	2.5g 0g

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

	<b>TARTUFI ESTIVI SURGELATI</b>	
	<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Tartufi estivi surgelati ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.)
	<b>TIPOLOGIA</b>	Tartufi Estivi surgelati in pezzi
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	C01216UT
	<b>REVISIONE</b>	02 del 09/01/2020

5.4	Proteine	8g
5.5	Sale	0.01g

#### 6 IMBALLAGGIO PRIMARIO

6.1	Tipo di confezione	busta in plastica (( Plastica 07 ) + astuccio cartone ( C/PAP 81)
6.2	Dimensione imballo	(20 b x 30 h) cm
6.3	Peso imballo primario totale	17 g
6.4	Peso lordo	517 g
6.5	Peso netto	500 g
6.7	EAN13	8000146012167

#### 7 IMBALLAGGIO SECONDARIO

7.1	Tipo confezione	cartone
7.2	Colore	bianco
7.3	Numero di confezioni per cartone	12
7.4	Dimensione cartone	32x42,5x25 (h) cm
7.5	Peso lordo del cartone	6.7 kg

#### 8 SCHEMA PALLET

8.1	Pallet	Epal legno
8.2	Numero cartoni per strato	6
8.3	Numero strati per pallet	5
8.4	Numero cartoni per pallet	30
8.5	Numero pezzi	360
8.6	Peso lordo pallet	226 kg
8.7	Altezza pallet con epal	( 175h 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: <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, ISO 22000, ISO14001, IFS, BRC, ISO14001, Kosher.
L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007