
	FUNGHI PORCINI PANATI SURGELATI	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI PANATI (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	FUNGHI PORCINI PANATI SURGELATI 1 kg
	CODICE ARTICOLO	MV45049UT
	REVISIONE	Rev. 00 del 01/03/2023 Pag.1 di 6

1 CARATTERISTICHE E REQUISITI GENERALI DEL PRODOTTO		
1.1	DESCRIZIONE	Fette di funghi porcini panati, pre fritti e surgelati
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: 2023 lettera M (CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) - 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 a norma di legge. Reg. CE 1169/2011
1.5	SICUREZZA ALIMENTARE - 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	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	INGREDIENTI	Funghi Porcini - <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo 50% Semilavorato per panatura: (farina di frumento , lievito di birra, sale, paprika) 35% Pastella (farina di frumento, sale, acqua), Farina di Grano, Olio di semi di Girasole.
1.8	ALLERGENI	glutine. Prodotto in uno stabilimento che utilizza pesce, sedano, uova, soia, senape, latte 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 ISO9001, ISO22000, IFS , BRC, ISO14001, Kosher
L'azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 848/2018

	FUNGHI PORCINI PANATI SURGELATI	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI PANATI (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	FUNGHI PORCINI PANATI SURGELATI 1 kg
	CODICE ARTICOLO	MV45049UT
	REVISIONE	Rev. 00 del 01/03/2023 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
1.11	INFORMAZIONI	Senza scongelare, cuocere nel forno ben caldo (200°C) per 12 minuti circa oppure friggere in abbondante olio bollente (190°C) per 3 minuti circa. Da consumare previa cottura. In caso di scongelamento, non ricongelare, conservare in frigo e consumare entro 1 giorno.	

2 CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETTICHE


	PROPRIETA'	STANDARD QUALITATIVO
2.1	Aspetto	irregolare
2.2	Colore	dorato
2.3	Odore	fragrante tipico
2.4	Sapore – aroma	Sapido delicato
2.5	Consistenza	morbida

3 CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

	Parametro	Valore	Legislazione di riferimento
3.1	Metalli pesanti	limiti di legge	Reg. (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. Reg. CE n. 2015/1005
3.2	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 ISO9001, ISO22000, IFS , BRC, ISO14001, Kosher
L'azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 848/2018

	FUNGHI PORCINI PANATI SURGELATI	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI PANATI (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	FUNGHI PORCINI PANATI SURGELATI 1 kg
	CODICE ARTICOLO	MV45049UT
	REVISIONE	Rev. 00 del 01/03/2023 Pag.3 di 6

4 PARAMETRI MICROBIOLOGICI

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


5 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

5.1	Energia		kJ 894.2/kcal 212
5.2	Grassi		4g
5.3	Di cui acidi grassi saturi		0.5g
5.4	Carboidrati		34.8g
5.5	Di cui zuccheri		1.72g
5.6	Proteine		7.2g
5.7	Sale		1.36g

6 IMBALLAGGIO PRIMARIO

7.1	Tipo di confezione		Busta 1 kg
7.2	Dimensione imballo		5 busta
7.3	Peso imballo primario totale		20 g
7.4	Peso lordo		1.020
7.5	Peso netto		1.000
7.6	EAN13		800014645049

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 ISO9001, ISO22000, IFS , BRC, ISO14001, Kosher
L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 848/2018

	FUNGHI PORCINI PANATI SURGELATI	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI PANATI (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	FUNGHI PORCINI PANATI SURGELATI 1 kg
	CODICE ARTICOLO	MV45049UT
	REVISIONE	Rev. 00 del 01/03/2023 Pag.4 di 6

8 IMBALLAGGIO SECONDARIO		
8.1	Tipo confezione	Cartone
8.2	Colore	bianco
8.3	Dimensione cartone	40 x 30 x h23
8.4	Peso cartone	0.700
8.5	Peso lordo	5.700
9 SCHEMA PALLET		
9.1	Pallet	Epal
9.2	Dimensioni pallet	120 x 80
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	390
9.9	Altezza pallet con epal	205

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 ISO9001, ISO22000, IFS , BRC, ISO14001, Kosher
L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 848/2018