

		<h2>SCHEDA TECNICA</h2>		CODICE 02420 Rev. 00 del 06/07/06	
<small>MOD. 006/rev.01/07.10.06</small>					
PRODOTTO Tartufi estivi tritati				MARCHIO Urbani Tartufi	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE CHIMICHE		CARATTERISTICHE FISICHE	
Odore	caratteristico	pH	5	Residuo Rifrattometrico (°brix)	non determinante
Colore	nero	Attività dell'acqua (A _w)	non determinante	Consistenza (cm/30°)	non determinante
Sapore	amato	Acidità % (gr Ac. citrica/100gr)	non determinante	Granulosità	alto
Aspetto	salsa	Cloruri % (gr NaCl/100gr)	non determinante	Vuoto (bar)	non determinante
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI		CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO			
Carboidrati (gr)	Non determinato	Durata/ Shelf-life (mesi)	4B		
Proteine (gr)	Non determinato	Conservazione	Stoccare lontano dalla luce diretta e da fonti di calore		
Lipidi (gr)	Non determinato	Additivi	Esaltatore di sapidità: E 621		
Valore energetico (Kcal)	Non determinato	Allergeni	nessuni		
Valore energetico (Kj)	Non determinato				
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE <small>(unità formanti colonie per grammo)</small>		CONFEZIONAMENTO			
Germi aerobi mesofili	< 1000 u.f.c.	Olio in copertura	no		
Enterobatteri	< 10 u.f.c.	Contenuto	100g. p. netto;		
Coliformi totali	Non determinato	Contenitore	Scatola 1/4, peso lordo gr. 216		
Coliformi fecali	Non determinato	Capsula	colore oro		
Lattobacilli	< 10 u.f.c.	Etichetta (EAN 13)	8000148024207		
Leviti e Muffe	< 20 u.f.c.	Retroetichetta	no		
Clostridi solfito riduttori	Non determinato	Sigillo	no		
Salmonella spp.	assente in 25 gr.	Cartone	da pz. 12 (16 x 23,5x 16,5 cm) Kg. 2,710		
Listeria monocytogenes	assente in 25 gr.	Sfuso	no		
Staphylococcus aureus	Non determinato	Bancale	eur		
Vibrio colera	Non determinato				
Bacillus cereus	Non determinato				
Bacillus coagulans	Non determinato				
Escherichia coli	Non determinato				
NOTE		IMBALLAGGIO			
Dopo apertura, conservare in frigo e consumare entro 7 gg		Bancale eur costituito da: 300 cartoni			
		28 caroni per piano, per 12 piani in altezza			
		3600 pz. Peso lordo 836,7			
		INGREDIENTI			
		Tartufi estivi (Tuber aestivum Vitt) 80%, tartufi di bagnoli (Tuber mesentericum Vitt) 3%, sugo di tartufi neri (Tuber melanosporum Vitt), spezie, esaltatore di sapidità: E 621.			
Data	PROD	LAB	COM	RQ	