

	<b>SALSA TARTUFATA</b>	
	<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Salsa di funghi e tartufo( <i>Tuber aestivum Vittad</i> )
	<b>TIPOLOGIA</b>	Salsa Tartufata da 180 gr
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	03455
	<b>REVISIONE</b>	01 del 07/01/2016

### 1 CARATTERISTICHE E REQUISITI GENERALI DEL PRODOTTO

<b>1.1</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	Prodotto costituito da funghi e tartufi estivi ( <i>tuber aestivum Vittad</i> ).	
<b>1.2</b>	<b>T.M.C.</b>	48 mesi ( indicati in etichetta da: GG/MM/YYYY dalla data di produzione) – 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	
<b>1.3</b>	<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di luce e di calore (temperatura ambiente max 22°C)	
<b>1.4</b>	<b>TRATTAMENTO</b>	sterilizzazione	
<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.	D.l.vo n. 109/1992 (IT) Reg. CE 1169/2011
<b>1.6</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE- 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>ORIGINE</b>	Prodotto in Italia	
<b>1.8</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>1.9</b>	<b>INGREDIENTI</b>	Funghi champignons ( <i>Agaricus Bisporus</i> ) (54%), acqua, olio extra vergine di oliva, tritume di tartufi estivi ( <i>Tuber aestivum Vitt</i> ) (8%), sale, nero di seppia ( mollusco ), aromi, addensante:amido di mais, emulsionante. lecitina di girasole, fibra vegetale ( inulina ), pepe nero, correttore di acidità: acido citrico ( E330), aglio.	
<b>1.10</b>	<b>ALLERGENI</b>	nero di seppia (mollusco)	Reg. Ce 1169/2011
<b>1.11</b>	<b>ADDITIVI</b>	emulsionante: lecitina di girasole E 322, correttore di acidità: E 330	Reg CE 1331/2008 Reg CE 1332/2008 Reg CE 1333/2008

#### 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: <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; ISO 14001,IFS , BRC, 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

	<b>SALSA TARTUFATA</b>	
	<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Salsa di funghi e tartufo ( <i>Tuber aestivum</i> Vittad)
	<b>TIPOLOGIA</b>	Salsa Tartufata da 180 gr
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	03455
	<b>REVISIONE</b>	01 del 07/01/2016      PAGINA 2 di 5

1.12	<b>AROMA</b>	Il prodotto contiene aromi	Reg CE 1334/2008
1.13	<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	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
1.14	<b>IMBALLAGGI</b>	L'imballaggio primario è costituito da vetro idoneo ad accogliere prodotti destinati al consumo umano, imballaggio secondario in Polistirolo.	Reg. (CE) n. 1935/2004 Reg (CE) n. 10/2011 D.M. 21/03/1973
1.15	<b>UTILIZZO</b>	Salsa già pronta, ideale per condire primi piatti, carne e pesce o arrosto o bolliti, oppure da spalmare sul pane	
1.16	<b>INFORMAZIONE</b>	Tale prodotto non ha limite di dosaggio. Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 7 giorni.	

### 2 CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETTICHE

2.1	PROPRIETA'	STANDARD QUALITATIVO
2.2	Aspetto	salsa
2.3	Colore	nero
2.4	Odore	Tipico
2.5	Sapore – aroma	Tipico del tartufo e fungo
2.6	Consistenza	Densa
2.7	sezione	<3 mm

### 3 CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE


3.1	PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	Metodo
3.2	Metalli pesanti	ppm	Reg. (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. Reg. CE n. 2015/1005
3.3	Fitofarmaci	ppm	Reg. CE n. 396/2005 Reg. CE n. 149/2008

### 4 PARAMETRI MICROBIOLOGICI

	Parametri	Valore u.m	Limiti Legislativi	Metodo
4.1	Carica microbica totale	U.F.C /g < 10		UNI EN ISO 4833-1:2013
4.2	Coliformi totali	U.F.C /g < 10		ISO 18593:2004 + ISO 4832:2006

#### 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; ISO 14001,IFS , BRC, 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

	<b>SALSA TARTUFATA</b>	
	<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Salsa di funghi e tartufo( <i>Tuber aestivum Vittad</i> )
	<b>TIPOLOGIA</b>	Salsa Tartufata da 180 gr
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	03455
	<b>REVISIONE</b>	01 del 07/01/2016      PAGINA 3 di 5

4.3	Muffe e lieviti	U.F.C /g < 10		ISO 21527-1:2008
4.4	E. Coli	U.F.C /g < 10		ISO 16649-2:2001
4.5	Stafilococchi A	U.F.C /g < 10		UNI EN ISO 6888-1:2004
4.6	Salmonella	Assente in 25 g	CE 2073/2005	AFNOR UNI 03/06-12/07
4.7	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g	CE 2073/2005	AFNOR AES 10/03-09-00

#### 5 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g PRODOTTO

5.1	<b>Energia</b>	Kcal 133 / KJ 549
5.2	<b>Grassi</b> Di cui saturi	11.9 1,98
5.3	<b>Carboidrati</b> Di cui zuccheri	3.2 1,80
5.4	<b>Proteine</b>	3.2
5.5	<b>Sale</b>	1,22

#### 6 IMBALLAGGIO PRIMARIO


6.1	<b>Tipo di confezione</b>	Vaso 228 CEE, capsula Twist off 63 oro
6.2	<b>Dimensione imballo</b>	( 6,5 d x 8.5 h ) cm
6.3	<b>Peso imballo primario totale</b>	160 gr
6.4	<b>Peso lordo</b>	340 gr
6.5	<b>Peso netto</b>	180 g
6.6	<b>Peso netto sgocciolato</b>	-----
6.7	<b>EAN13</b>	8000146034558

#### 7 IMBALLAGGIO SECONDARIO

7.1	<b>Tipo confezione</b>	CARTON
7.2	<b>Colore</b>	bianco
7.3	<b>Numero di confezioni per cartone</b>	12
7.4	<b>Dimensione cartone</b>	(10hx 30,5l x 22p cm) cm
7.5	<b>Peso del cartone</b>	0.150 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: <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; ISO 14001,IFS , BRC, 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

	<b>SALSA TARTUFATA</b>	
	<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Salsa di funghi e tartufo( <i>Tuber aestivum Vittad</i> )
	<b>TIPOLOGIA</b>	Salsa Tartufata da 180 gr
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	03455
	<b>REVISIONE</b>	01 del 07/01/2016

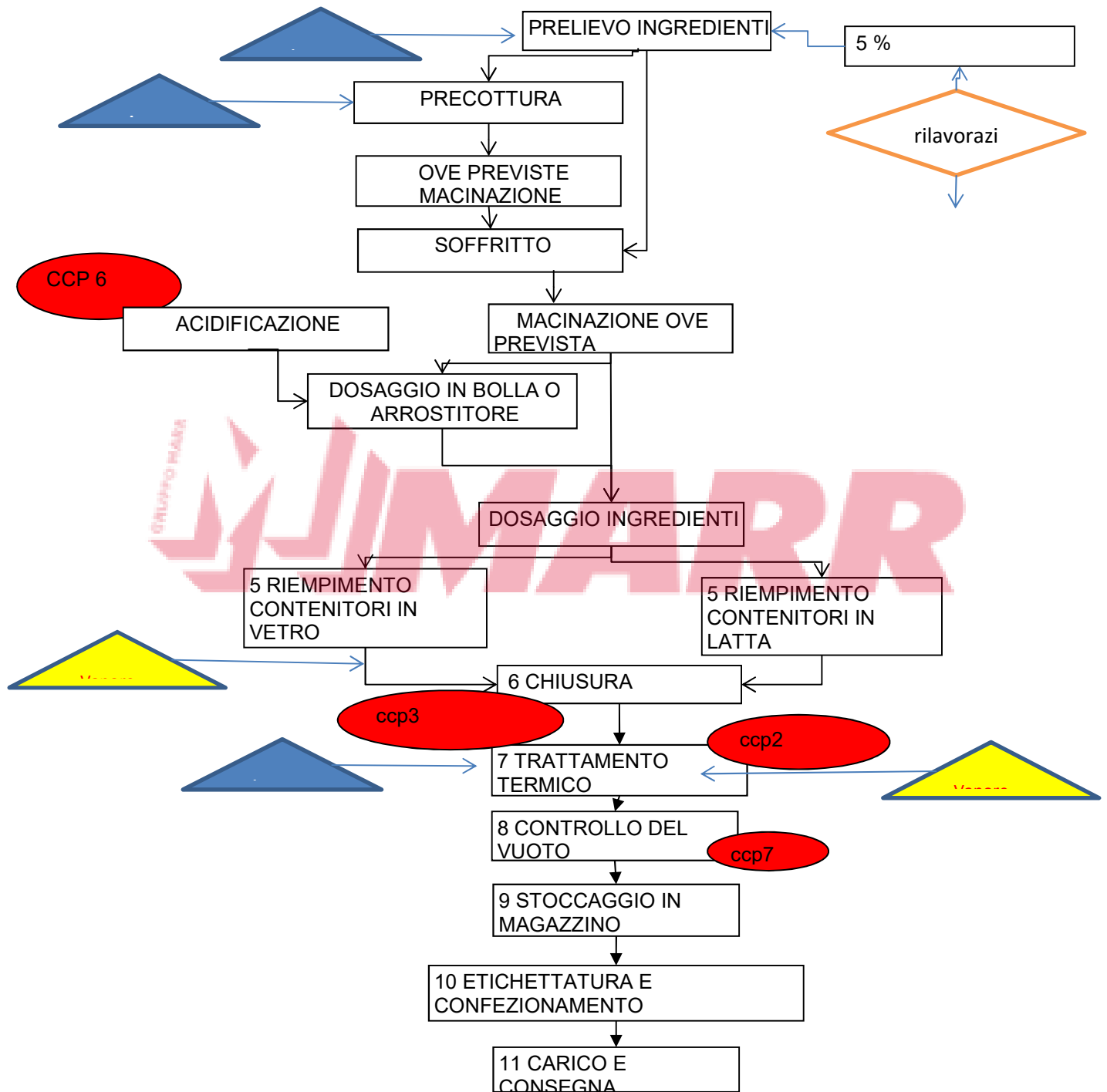
7.6	Peso lordo del cartone	4.2 kg
<b>8 SCHEMA PALLET</b>		
8.1	Pallet	Epal legno
8.2	Numero cartoni per strato	12
8.3	Numero strati per pallet	18
8.4	Numero cartoni per pallet	216
8.5	Numero pezzi	2592
8.6	Peso lordo pallet	935 kg
8.7	Altezza pallet con epal	( 195h x 80l x 120p ) cm



<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; ISO 14001,IFS , BRC, 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

	<b>SALSA TARTUFATA</b>	
	<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Salsa di funghi e tartufo ( <i>Tuber aestivum</i> Vittad)
	<b>TIPOLOGIA</b>	Salsa Tartufata da 180 gr
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	03455
	<b>REVISIONE</b>	01 del 07/01/2016      PAGINA 5 di 5

**9 DIAGRAMMA DI FLUSSO**



<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; ISO 14001,IFS , BRC, 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	