
	FUNGHI CONGELATI	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI INTERI CONGELATI 1 [^] SCELTA (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	Fungo porcino intero congelato 1 [^] scelta
	CODICE ARTICOLO	F60503UT
	REVISIONE	Rev. 07 del 09/01/2021 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. I funghi dopo la raccolta sono sottoposti ad adeguate fasi di controllo, quali selezione qualitativa, lavaggio, cernita, congelazione. Il prodotto congelato e confezionato è conservato e trasportato ad una temperatura non superiore a - 18°C (Reg CE n 37/2005). Il prodotto è conforme ai requisiti elencati nella direttiva 89/108/CEE riguardanti i prodotti congelati destinati all'alimentazione umana	
1.2	T.M.C.	18 MESI dalla data di confezionamento (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(2019 S – 2020 T – 2021 U) - 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	Reg. CE 1169/2011
1.5	SICUREZZA ALIMETARE - 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	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

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 834/2007

	FUNGHI CONGELATI	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI INTERI CONGELATI 1 [^] SCELTA (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	Fungo porcino intero congelato 1 [^] scelta
	CODICE ARTICOLO	F60503UT
	REVISIONE	Rev. 07 del 09/01/2021 Pag.2 di 6

1.9	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
1.10	INFORMAZIONI	Utilizzare 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	interi
2.2	Colore	Giallo sotto / bianco 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	%	assente	
3.2	briciole	%	5	

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 ISO9001, ISO22000, IFS , BRC, ISO14001, Kosher
L'azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007

	FUNGHI CONGELATI	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI INTERI CONGELATI 1 [^] SCELTA (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	Fungo porcino intero congelato 1 [^] scelta
	CODICE ARTICOLO	F60503UT
	REVISIONE	Rev. 07 del 09/01/2021 Pag.3 di 6


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 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO			
6.1	Energia		KJ 137/kcal 33
6.2	Grassi		0.3g
6.3	Di cui acidi 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
7 IMBALLAGGIO PRIMARIO			
7.1	Tipo di confezione		Sacco in plastica
7.2	Dimensione imballo		(40 x 30 l) 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		8000146605031

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 834/2007

	FUNGHI CONGELATI	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI INTERI CONGELATI 1 [^] SCELTA (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	Fungo porcino intero congelato 1 [^] scelta
	CODICE ARTICOLO	F60503UT
	REVISIONE	Rev. 07 del 09/01/2021 Pag.4 di 6

8 IMBALLAGGIO SECONDARIO		
8.1	Tipo confezione	Cartone ondulato
8.2	Colore	Bianco
8.3	Dimensione cartone	(30 X 23 X 17h) cm
8.4	Peso cartone	0,500 kg
8.5	Peso lordo del cartone + prodotto	2.5 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	2
9.4	Numero cartoni per strato	13
9.5	Numero strati per pallet	11
9.6	Numero cartoni per pallet	143
9.7	Numero pezzi	286
9.8	Peso lordo pallet	380
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 ISO9001, ISO22000, IFS , BRC, ISO14001, Kosher
L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007

	FUNGHI CONGELATI	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI INTERI CONGELATI 1 [^] SCELTA (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	Fungo porcino intero congelato 1 [^] scelta
	CODICE ARTICOLO	F60503UT
	REVISIONE	Rev. 07 del 09/01/2021 Pag.5 di 6

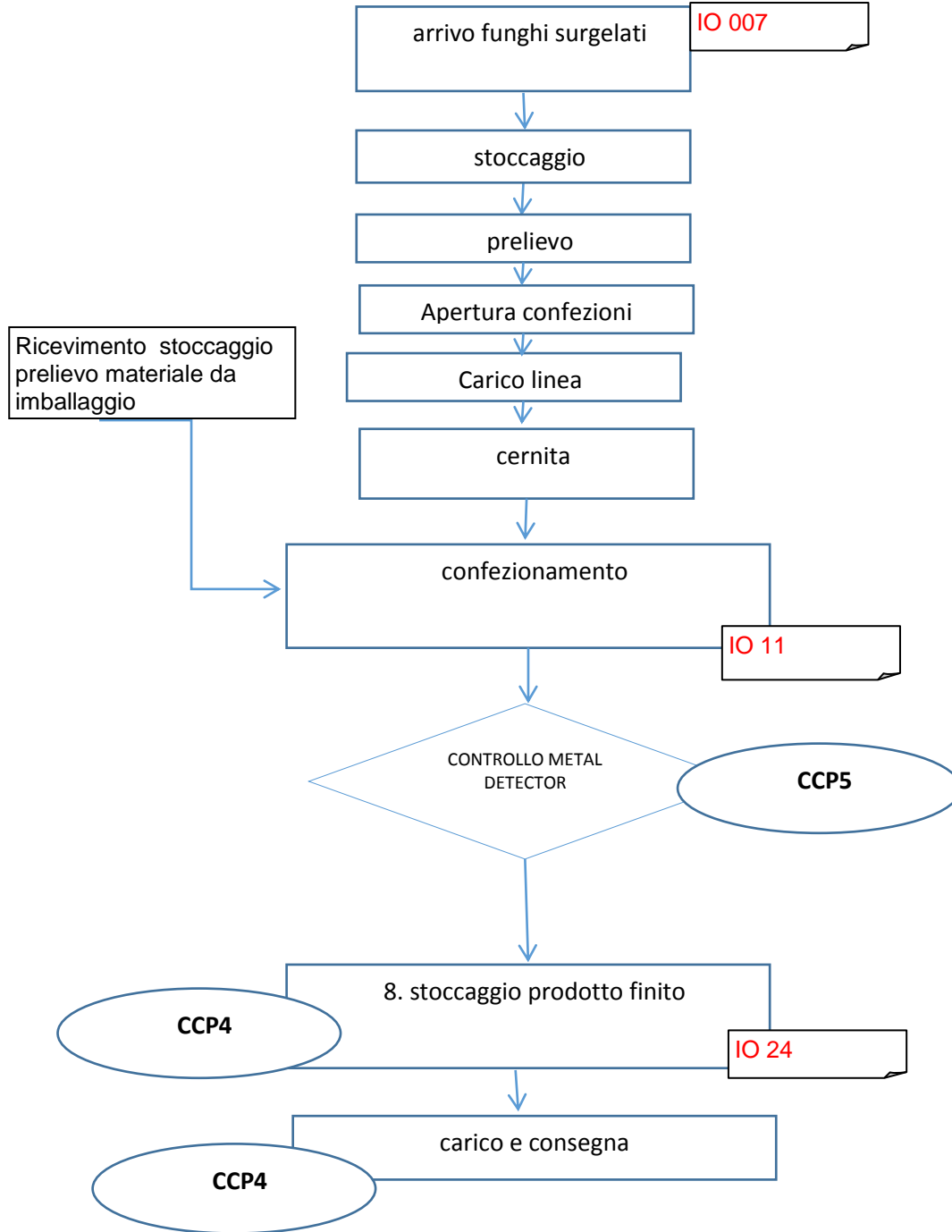
10 IMMAGINE PRODOTTO



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 ISO9001, ISO22000, IFS , BRC, ISO14001, Kosher
L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007

	FUNGHI CONGELATI	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	FUNGHI PORCINI INTERI CONGELATI 1 [^] SCELTA (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	TIPOLOGIA	Fungo porcino intero congelato 1 [^] scelta
	CODICE ARTICOLO	F60503UT
	REVISIONE	Rev. 07 del 09/01/2021 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 ISO9001, ISO22000, IFS , BRC, ISO14001, Kosher
L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007