

	SALSA TARTUFATA	
	DENOMINAZIONE PRODOTTO	Salsa prima scelta di funghi e tartufo (<i>Tuber aestivum Vittad</i>)
	TIPOLOGIA	Salsa Tartufata da 180 g
	CODICE ARTICOLO	C03485TI
	REVISIONE	06 del 03/02/2021

1 CARATTERISTICHE E REQUISITI GENERALI DEL PRODOTTO

1.1	DESCRIZIONE	Prodotto costituito da funghi e tartufi estivi (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>).	
1.2	T.M.C.	48 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(2017 Q – 2018 R– 2019 S) - YYY è un numero a tre cifre corrispondente al giorno giuliano di produzione	
1.3	CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di luce e di calore (temperatura ambiente max 22°C)	
1.4	TRATTAMENTO	sterilizzazione	
1.5	ETICHETTATURA	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
1.6	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA-TRACCIABILITA'	Il processo di lavorazione, è gestito attraverso l'implementazione dei principi del sistema HACCP . I processi sono descritti ed analizzati nel manuale aziendale di autocontrollo.	Reg. (CE) 178/2002 Reg (CE) 852/2004
1.7	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
1.8	INGREDIENTI	Funghi champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) (55%), acqua, olio di oliva, tritume di tartufi estivi (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 5%, sale , pasta di acciughe, nero di seppia , addensante: amido di mais, fibra vegetale (inulina), aromi, emulsionante: Lecitina di soia (E322), pepe nero, correttore di acidità: acido citrico (E330), timo, aglio.	
1.9	ALLERGENI	mollusco, pesce, soia	Reg. CE 1169/2011
1.10	ADDITIVI	emulsionante: lecitina di soia E 322, correttore di acidità: E 330	Reg CE 1331/2008 Reg CE 1332/2008 Reg CE 1333/2008
1.11	AROMA	Il prodotto contiene aromi	Reg CE 1334/2008
1.12	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
1.13	IMBALLAGGI	L'imballaggio primario è costituito da vetro idoneo ad accogliere prodotti destinati al consumo umano, imballaggio secondario in cartone.	Reg. (CE) n. 1935/2004 Reg (CE) n. 2023/2006 D.M 21/03/1973

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 ISO 9001, ISO 22000; ISO14001,IFS BRC, Kosher
L'azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007

	SALSA TARTUFATA	
	DENOMINAZIONE PRODOTTO	Salsa prima scelta di funghi e tartufo (<i>Tuber aestivum Vittad</i>)
	TIPOLOGIA	Salsa Tartufata da 180 g
	CODICE ARTICOLO	C03485TI
	REVISIONE	06 del 03/02/2021 PAGINA 2 di 5

1.14	UTILIZZO	Salsa già pronta da spalmare sul pane, su ogni tipo di pasta, carne e pesce arrostito o bolliti.
1.15	INFORMAZIONE	Tale prodotto non ha limite di dosaggio. Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 7 giorni

2 CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETICHE

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

3 CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

	PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	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

4 PARAMETRI MICROBIOLOGICI

	Parametri	Valore u.m	Metodo
4.1	CBT30°C	U.F.C /g < 10	UNI EN ISO 4833-1:2013
4.2	CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	U.F.C /g < 10	ISO 15213:2003

5 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g PRODOTTO

5.1	Energia	Kcal 549 / KJ 133
-----	----------------	-------------------

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 ISO 9001, ISO 22000; ISO14001,IFS BRC, Kosher

L'azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007

	SALSA TARTUFATA	
	DENOMINAZIONE PRODOTTO	Salsa prima scelta di funghi e tartufo (<i>Tuber aestivum Vittad</i>)
	TIPOLOGIA	Salsa Tartufata da 180 g
	CODICE ARTICOLO	C03485TI
	REVISIONE	06 del 03/02/2021

5.2	Grassi Di cui acidi grassi saturi	11.9 1,98
5.3	Carboidrati Di cui zuccheri	3.2 1,80
5.4	Proteine	3.2
5.5	Sale	1,22

6 IMBALLAGGIO PRIMARIO

6.1	Tipo di confezione	Vaso 228 CEE, capsula Twist off 63 oro
6.2	Dimensione imballo	(6,5 d x 8.5 h) cm
6.3	Peso imballo primario totale	160 gr
6.4	Peso lordo	340 gr
6.5	Peso netto	180 g
6.6	Peso netto sgocciolato	-----
6.7	EAN13	8000236034857

7 IMBALLAGGIO SECONDARIO

7.1	Tipo confezione	CARTONE
7.2	Colore	bianco
7.3	Numero di confezioni per cartone	12
7.4	Dimensione cartone	(10hx 30,5l x 22p cm) cm
7.5	Peso del cartone	0.150 kg
7.6	Peso lordo del cartone	4.2 kg

8 SCHEMA PALLET

8.1	Pallet	Epal legno
------------	---------------	------------

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 ISO 9001, ISO 22000; ISO14001,IFS BRC, Kosher
L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007

	SALSA TARTUFATA	
	DENOMINAZIONE PRODOTTO	Salsa prima scelta di funghi e tartufo (<i>Tuber aestivum Vittad</i>)
	TIPOLOGIA	Salsa Tartufata da 180 g
	CODICE ARTICOLO	C03485TI
	REVISIONE	06 del 03/02/2021
		PAGINA 4 di 5

8.2	Numero cartoni per strato	12
8.3	Numero strati per pallet	16
8.4	Numero cartoni per pallet	192
8.5	Numero pezzi	2304
8.6	Peso lordo pallet	832 kg
8.7	Altezza pallet con epal	(175h x 80l x 120p) cm

9 DIAGRAMMA DI FLUSSO

