

	<b>SALSA TARTUFATA</b>	
	<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Salsa di funghi e tartufo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.)
	<b>TIPOLOGIA</b>	Salsa Tartufata 500 g
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	C03557T1
	<b>REVISIONE</b>	00 del 09/01/2020

1 CARATTERISTICHE E REQUISITI GENERALI DEL PRODOTTO		
<b>1.1</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	Prodotto costituito da funghi champignons e tartufi estivi ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.).
<b>1.2</b>	<b>BRAND</b>	Profumi di bosco
<b>1.3</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 ( 2018 R – 2019 S – 2020 T ..... ) - YYY è un numero a tre cifre corrispondente al giorno giuliano di produzione
<b>1.4</b>	<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di luce e di calore (temperatura ambiente max 22°C)
<b>1.5</b>	<b>TRATTAMENTO</b>	sterilizzazione
<b>1.6</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. <span style="float: right;">Reg. CE 1169/2011</span>
<b>1.7</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. <span style="float: right;">Reg. (CE) 178/2002 Reg (CE) 852/2004</span>
<b>1.8</b>	<b>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI</b>	Il prodotto non contiene componenti o prodotti con modificazioni genetiche dirette o indirette <span style="float: right;">Reg. (CE) n.1829/2003 Reg. (CE) n.1830/2003</span>
<b>1.9</b>	<b>INGREDIENTI</b>	Funghi champignons ( <i>Agaricus Bisporus</i> ), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale, tritume di tartufi estivi ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) (2%), fibra vegetali, prezzemolo, aglio, aromi, pepe nero.
<b>1.10</b>	<b>ALLERGENI</b>	assenti <span style="float: right;">Reg. CE 1169/2011</span>

<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; ISO14001, IFS, BRC. L'azienda produce seguendo gli standard 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 Vitt.</i> )
	<b>TIPOLOGIA</b>	Salsa Tartufata 500 g
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	C03557T1
	<b>REVISIONE</b>	00 del 09/01/2020

<b>1.11</b>	<b>ADDITIVI</b>	assenti	Reg CE 1331/2008 Reg CE 1332/2008 Reg CE 1333/2008
-------------	-----------------	---------	--

<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; ISO14001,IFS, BRC. L’azienda produce seguendo gli standard 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> Vitt.)
	<b>TIPOLOGIA</b>	Salsa Tartufata 500 g
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	C03557TI
	<b>REVISIONE</b>	00 del 09/01/2020

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 consumare conservare in frigo e consumare entro 7 giorni	

### 2 CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETTICHE

2.1	<b>PROPRIETA'</b>	<b>STANDARD QUALITATIVO</b>
2.2	<b>Aspetto</b>	salsa
2.3	<b>Colore</b>	nero
2.4	<b>Odore</b>	Tipico
2.5	<b>Sapore – aroma</b>	Tipico del tartufo e fungo
2.6	<b>Consistenza</b>	Densa

### 3 CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

	<b>PARAMETRO</b>	<b>UNITÀ DI MISURA</b>	<b>LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO</b>
3.1	<b>Metalli pesanti</b>	limite di legge	Reg. (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. Reg. CE n. 2015/1005
3.2	<b>Fitofarmaci</b>	limite di legge	Reg. CE n. 396/2005 Reg. CE n. 149/2008

### 4 PARAMETRI MICROBIOLOGICI

	<b>Parametri</b>	<b>Valore u.m</b>	<b>Metodo</b>
4.1	<b>Carica microbica totale 30°C</b>	U.F.C /g < 10	UNI EN ISO 4833-1:2013
4.2	<b>Clostridi Solfito Riduttori</b>	U.F.C /g < 10	ISO 15213:2003

### 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; ISO14001,IFS, BRC. L'azienda produce seguendo gli standard Kosher
L'azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007

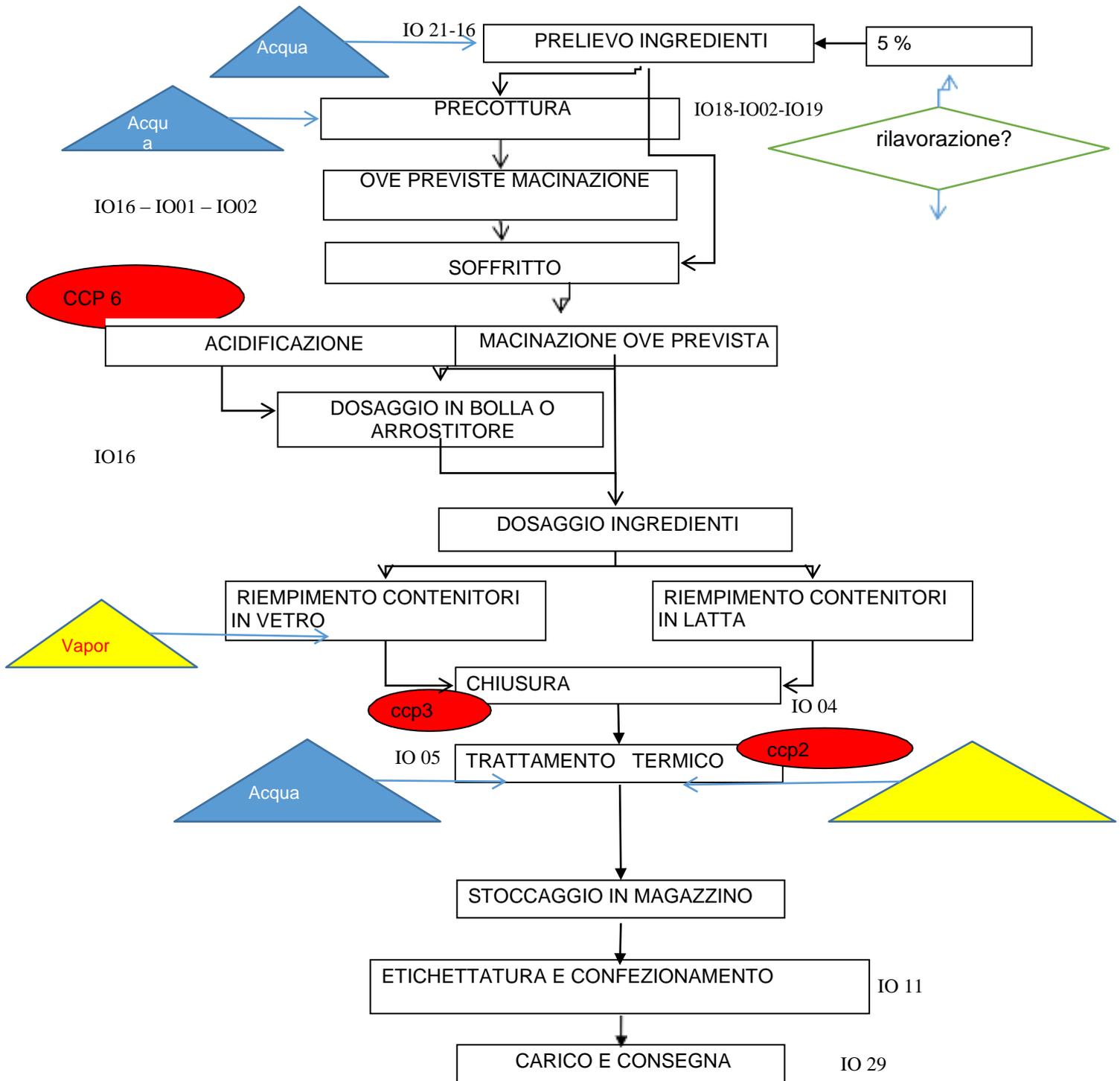
	<b>SALSA TARTUFATA</b>	
	<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Salsa di funghi e tartufo ( <i>Tuber aestivum Vitt.</i> )
	<b>TIPOLOGIA</b>	Salsa Tartufata 500 g
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	C03557TI
	<b>REVISIONE</b>	00 del 09/01/2020

5 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g PRODOTTO		
5.1	<b>Energia</b>	426 kJ /103 kcal
5.2	<b>Grassi</b> Di cui acidi grassi saturi	9.8 g
5.3	<b>Carboidrati</b> Di cui zuccheri	1.1 g
5.4	<b>Proteine</b>	1.9 g
5.5	<b>Sale</b>	0.9 g
6 IMBALLAGGIO PRIMARIO		
6.1	<b>Tipo di confezione</b>	Vaso 580 ml
6.2	<b>Dimensione imballo</b>	(8.5d x 12h) cm
6.3	<b>Peso imballo primario totale</b>	327g
6.4	<b>Peso lordo</b>	827 g
6.5	<b>Peso netto</b>	500 g
6.6	<b>EAN13</b>	8000236035571
7 IMBALLAGGIO SECONDARIO		
7.1	<b>Tipo confezione</b>	cartone
7.2	<b>Colore</b>	bianco
7.3	<b>Numero di confezioni per cartone</b>	6
7.4	<b>Dimensione cartone</b>	(13.5 h x 28 x 18.5 cm)
7.5	<b>Peso del cartone</b>	0.150 kg
7.6	<b>Peso lordo del cartone</b>	5,1 kg
8 SCHEMA PALLET		
8.1	<b>Pallet</b>	Epal legno
8.2	<b>Numero cartoni per strato</b>	16
8.3	<b>Numero strati per pallet</b>	11
8.4	<b>Numero cartoni per pallet</b>	176
8.5	<b>Numero pezzi</b>	1056
8.6	<b>Peso lordo pallet</b>	923 kg
8.7	<b>Altezza pallet con epal</b>	( 165h 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; ISO14001,IFS, BRC. L’azienda produce seguendo gli standard 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> Vitt.)
	<b>TIPOLOGIA</b>	Salsa Tartufata 500 g
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	C03557T1
	<b>REVISIONE</b>	00 del 09/01/2020

**8 SCHEMA PALLET**



<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; ISO14001,IFS, BRC. L’azienda produce seguendo gli standard Kosher
L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007