

	<b>SALSA TARTUFATA</b>	
	<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Salsa di funghi e tartufo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.)
	<b>TIPOLOGIA</b>	Salsa Tartufata 1 <sup>a</sup> scelta 500 g
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	C03486TI
	<b>REVISIONE</b>	07 del 03/02/2021

1 CARATTERISTICHE E REQUISITI GENERALI DEL PRODOTTO		
<b>1.1</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	Prodotto costituito da funghi e tartufi estivi ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.). Brand: Tartufitalia – Antichi profumi dal bosco
<b>1.2</b>	<b>T.M.C.</b>	48 mesi ( indicati in etichetta da: 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
<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.  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>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>1.8</b>	<b>INGREDIENTI</b>	Funghi champignons ( <i>Agaricus bisporus</i> ) (55%), acqua, olio di oliva, tritume di tartufi estivi ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 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.
<b>1.9</b>	<b>ALLERGENI</b>	mollusco, pesce, soia  Reg. CE 1169/2011
<b>1.10</b>	<b>ADDITIVI</b>	emulsionante: lecitina di soia E 322, correttore di acidità: E 330  Reg CE 1331/2008 Reg CE 1332/2008 Reg CE 1333/2008
<b>1.11</b>	<b>AROMA</b>	Il prodotto contiene aromi  Reg CE 1334/2008

<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, BRC, ISO 14001, 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 1 <sup>a</sup> scelta 500 g
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	C03486TI
	<b>REVISIONE</b>	07 del 03/02/2021      PAGINA 2 di 5

1.12	<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
1.13	<b>IMBALLAGGI</b>	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.min 21/03/1973
1.14	<b>UTILIZZO</b>	Salsa già pronta, ideale per condire primi piatti, carne e pesce o arrosto o bolliti, oppure da spalmare sul pane	
1.15	<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	<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

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

### 4 PARAMETRI MICROBIOLOGICI

	Parametri	Valore u.m	Metodo
4.1	<b>CBT30°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, BRC, ISO 14001, 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 1 <sup>a</sup> scelta 500 g
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	C03486TI
	<b>REVISIONE</b>	07 del 03/02/2021

#### 5 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g PRODOTTO

<b>5.1</b>	<b>Energia</b>	564 kJ / 137 Kcal
<b>5.2</b>	<b>Grassi</b> Di cui acidi grassi saturi	13g 1.9g
<b>5.3</b>	<b>Carboidrati</b> Di cui zuccheri	3.1g 1g
<b>5.4</b>	<b>Proteine</b>	1.7g
<b>5.5</b>	<b>Sale</b>	1.3g

#### 6 IMBALLAGGIO PRIMARIO

<b>6.1</b>	<b>Tipo di confezione</b>	Vaso 580 ml
<b>6.2</b>	<b>Dimensione imballo</b>	(8.5d x 12h) cm
<b>6.3</b>	<b>Peso imballo primario totale</b>	327g
<b>6.4</b>	<b>Peso lordo</b>	827 g
<b>6.5</b>	<b>Peso netto</b>	500 g
<b>6.6</b>	<b>Peso netto sgocciolato</b>	-----
<b>6.7</b>	<b>EAN13</b>	8000236034864

#### 7 IMBALLAGGIO SECONDARIO


<b>7.1</b>	<b>Tipo confezione</b>	cartone
<b>7.2</b>	<b>Colore</b>	bianco
<b>7.3</b>	<b>Numero di confezioni per cartone</b>	6
<b>7.4</b>	<b>Dimensione cartone</b>	(13.5 h x 28 x 18.5 cm)
<b>7.5</b>	<b>Peso del cartone</b>	0.150 kg
<b>7.6</b>	<b>Peso lordo del cartone</b>	5.1 kg

<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, BRC, ISO 14001, Kosher
L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007

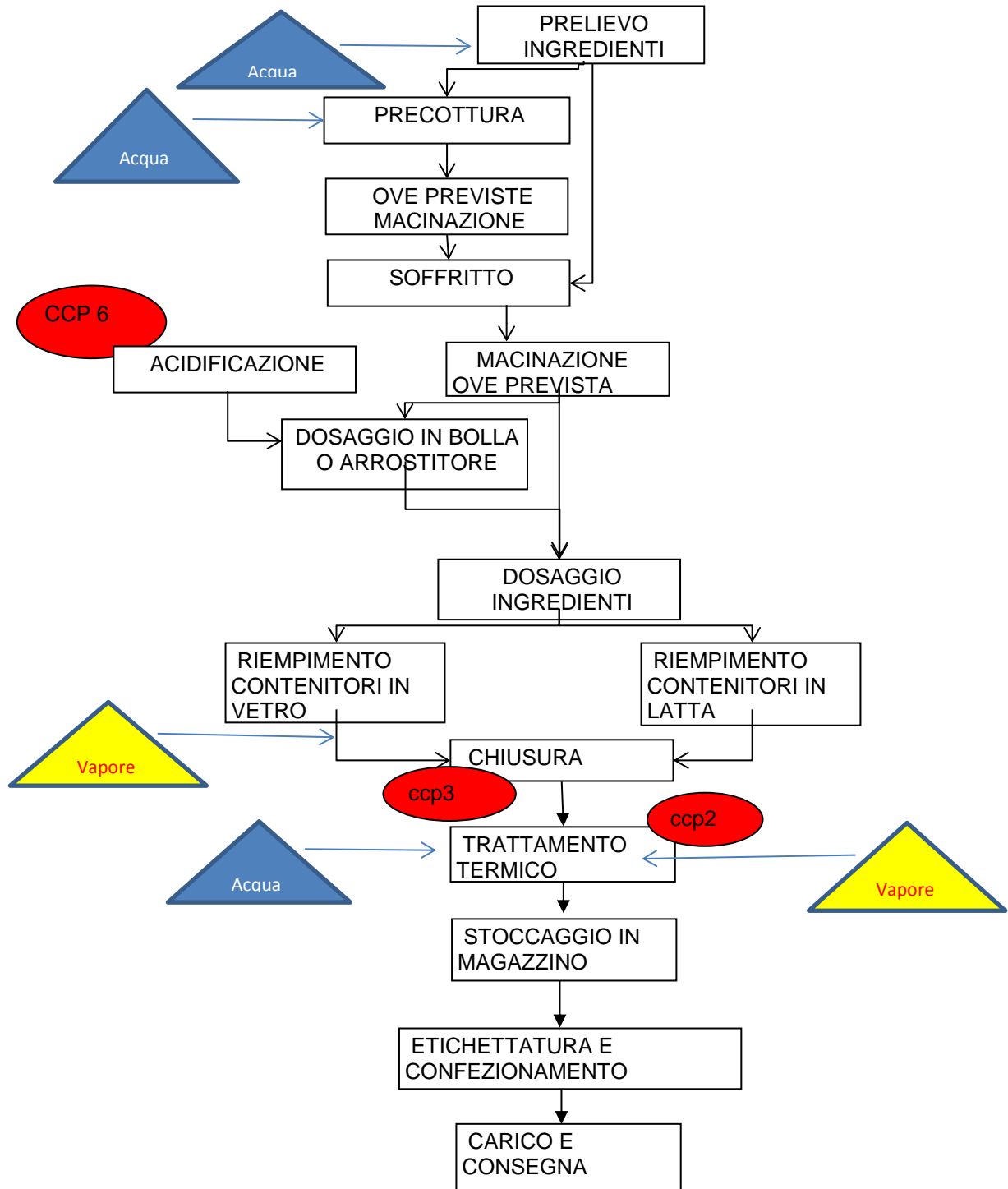
	<b>SALSA TARTUFATA</b>	
	<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Salsa di funghi e tartufo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.)
	<b>TIPOLOGIA</b>	Salsa Tartufata 1 <sup>a</sup> scelta 500 g
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	C03486TI
	<b>REVISIONE</b>	07 del 03/02/2021

8 SCHEMA PALLET		
<b>8.1</b>	<b>Pallet</b>	Epal legno
<b>8.2</b>	<b>Numero cartoni per strato</b>	16
<b>8.3</b>	<b>Numero strati per pallet</b>	11
<b>8.4</b>	<b>Numero cartoni per pallet</b>	176
<b>8.5</b>	<b>Numero pezzi</b>	1056
<b>8.6</b>	<b>Peso lordo pallet</b>	923 kg
<b>8.7</b>	<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, BRC, ISO 14001, 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 1 <sup>a</sup> scelta 500 g
	<b>CODICE ARTICOLO</b>	C03486TI
	<b>REVISIONE</b>	07 del 03/02/2021

**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, BRC, ISO 14001, Kosher
L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007