

	FUNGHI PORCINI SECCHI	
	PRODUCT NAME	FUNGHI PORCINI SECCHI ( <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	TYPE	FUNGHI PORCINI SECCHI 500 g
	CODE	F61213UT
	REVISION	03 del 09/01/2020

### 1 CARATTERISTICHE E REQUISITI GENERALI DEL PRODOTTO

<b>1.1</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	Funghi porcini essiccati ( <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo), puliti e selezionati .	
<b>1.2</b>	<b>T.M.C.</b>	12 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>1.3</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>ETICHETTATURA</b>	Ogni confezione / cartone di prodotto è etichetta singolarmente e riporta, descrizione, ingredienti, peso netto, lotto di produzione, TMC, ragione sociale del produttore.	Reg. CE 1169/2011
<b>1.5</b>	<b>SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA-TRACCIABILITA'</b>	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
<b>1.6</b>	<b>OGM</b>	OGM Free	Reg. (CE) n.1829/2003 Reg. (CE) n.1830/2003
<b>1.7</b>	<b>ALLERGENI</b>	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
<b>1.8</b>	<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
<b>1.9</b>	<b>IMBALLAGGI</b>	Imballaggio primario è costituito da barattolo in plastica, idoneo al contatto con gli alimenti, l'imballaggio secondario è in cartone	Reg. (CE) n. 1935/2004 Reg (CE) n. 10/2011 D.M. 21/03/1973
<b>1.10</b>	<b>USO DEL PRODOTTO</b>	Immergere i funghi in acqua tiepida per almeno 20 minuti, sciacquare e pulire da eventuali residui terrosi. Consumare previa cottura. Ideale per salse, risotto, pasta.	

### 2 CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETTICHE

<b>2.1</b>	<b>PROPRIETA'</b>	<b>STANDARD QUALITATIVO</b>
------------	-------------------	-----------------------------

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

	FUNGHI PORCINI SECCHI	
	PRODUCT NAME	FUNGHI PORCINI SECCHI ( <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	TYPE	FUNGHI PORCINI SECCHI 500 g
	CODE	F61213UT
	REVISION	03 del 09/01/2020

2.2	Aspetto	FETTE
2.3	Colore	MARRONE CHIARO
2.4	Odore	TIPICO
2.5	Sapore – aroma	NATURALE, TIPICO E PIACEVOLE
2.6	Consistenza	SOLIDA
2.7	Calibro	1-2 mm

### 3 CARATTERISTICHE QUALITATIVE

	PARAMETRO	U.M.	LIMITE STD ( max )	METODO/NOTE
3.2	Umidità	%	<12 +2%	

### 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

### 5 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

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

	<b>FUNGHI PORCINI SECCHI</b>	
	<b>PRODUCT NAME</b>	FUNGHI PORCINI SECCHI ( <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	<b>TYPE</b>	FUNGHI PORCINI SECCHI 500 g
	<b>CODE</b>	F61213UT
	<b>REVISION</b>	03 del 09/01/2020

6 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO		
6.1	<b>Energia</b>	kJ 1258- kcal 300
6.2	<b>Grassi</b> Di cui saturi	4.7 g 0.7 g
6.3	<b>Carboidrati</b> Di cui zuccheri	27 g 9 g
6.4	<b>Fibre</b>	18.4 g
6.5	<b>Proteine</b>	28.5 g
6.6	<b>Sale</b>	< 0.1 g
7 IMBALLAGGIO PRIMARIO		
7.1	<b>Tipo di confezione</b>	BARATTOLO IN PALSTICA
7.2	<b>Dimensione imballo</b>	( 21h – 17.5 – 17.5) cm
7.3	<b>Peso imballo primario totale</b>	0,120 kg
7.4	<b>Peso lordo</b>	0.620 kg
7.5	<b>Peso netto</b>	0.500 kg
7.6	<b>EAN13</b>	8000146612138

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

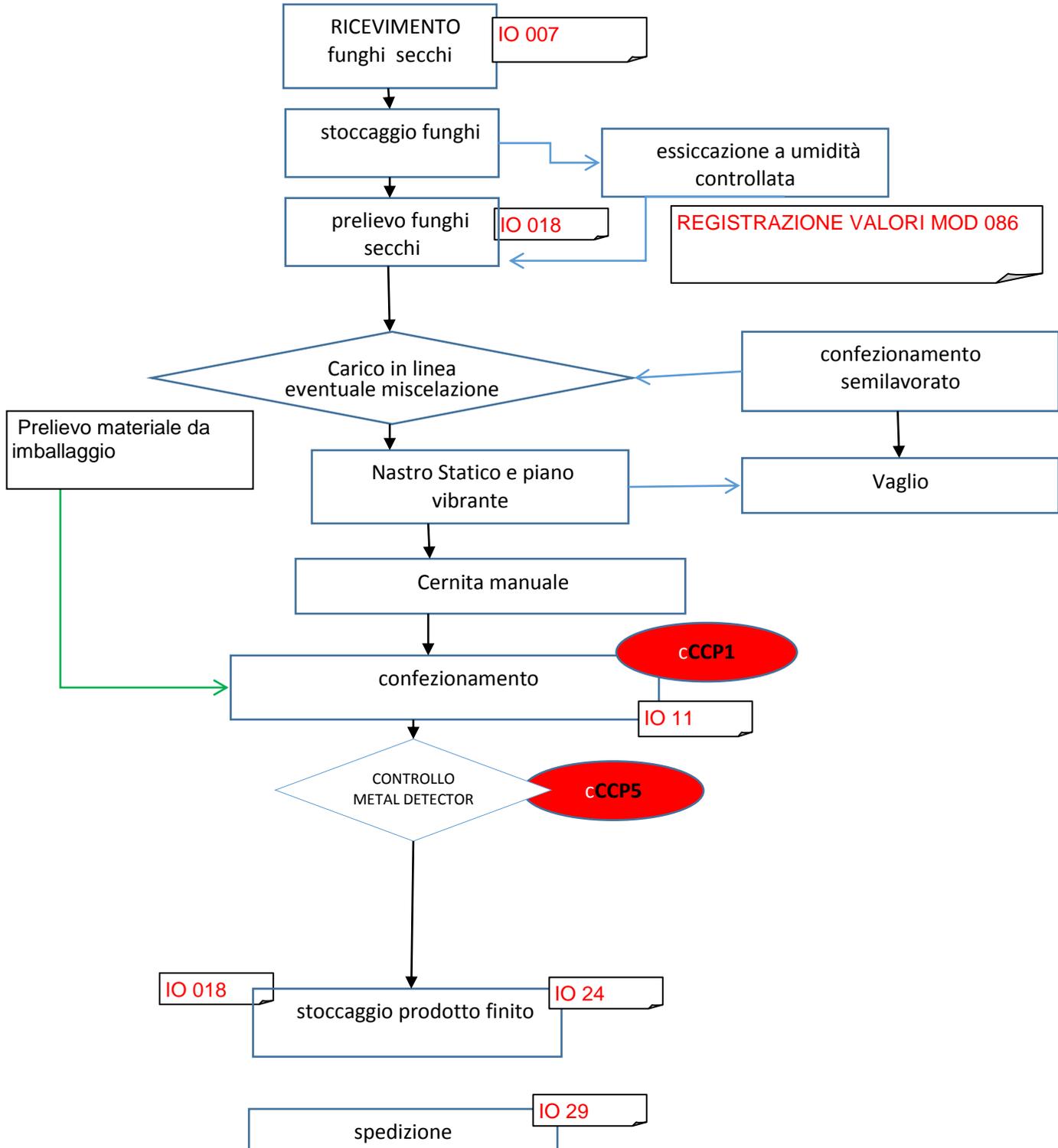
	<b>FUNGHI PORCINI SECCHI</b>	
	<b>PRODUCT NAME</b>	FUNGHI PORCINI SECCHI ( <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	<b>TYPE</b>	FUNGHI PORCINI SECCHI 500 g
	<b>CODE</b>	F61213UT
	<b>REVISION</b>	03 del 09/01/2020

8 IMBALLAGGIO SECONDARIO		
8.1	Tipo confezione	cartone
8.2	Colore	bianco
8.3	Numero pezzi per cartone	6
8.3	Dimensione cartone	( 28h x 60l x 41d ) cm
8.4	Peso cartone	1,020 kg
8.5	Peso lordo del cartone + prodotto	4.8 kg
9 PALLET		
9.1	Pallet	Epal legno
9.2	Numero cartoni per strato	4
9.3	Numero Strati	6
9.4	Numero cartoni per pallet	24
9.5	Numero pezzi	144
9.6	Peso lordo pallet	141 kg
9.7	Dimensione pallet completo	( 183h 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, IFS , BRC, ISO 14001, Kosher
L'azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 834/2007

	FUNGHI PORCINI SECCHI	
	PRODUCT NAME	FUNGHI PORCINI SECCHI ( <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
	TYPE	FUNGHI PORCINI SECCHI 500 g
	CODE	F61213UT
	REVISION	03 del 09/01/2020

**10 DIAGRAMMA DI FLUSSO PROCESSO**



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