

	TARTUFO ESTIVO IN FETTE	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	TARTUFO ESTIVO IN FETTE (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.)
	TIPOLOGIA	tartufo estivo in fette 70/100 g
	CODICE ARTICOLO	C02334UT
	REVISIONE	01 del 02/01/2023

CARATTERISTICHE E REQUISITI GENERALI DEL PRODOTTO			
1.1	DESCRIZIONE	Prodotto costituito da tartufi estivi in fette (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.). I tartufi dopo la raccolta sono sottoposti ad adeguate fasi di controllo, quali selezione qualitativa, lavaggio, cernita e taglio.	
1.2	T.M.C.	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: 2023 lettera M (CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) - YYY è un numero a tre cifre corrispondente al giorno giuliano di produzione	
1.3	CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente max 22°C. Conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di luce e di calore	
1.4	TRATTAMENTO	sterilizzazione	
1.5	ETICHETTATURA	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
1.6	SICUREZZA ALIMENTARE- 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
1.7	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	tartufi estivi (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.), sugo di tartufi estivi (sugo di cottura), sale	
1.9	ALLERGENI	assenti	Reg. CE 1169/2011
1.10	ADDITIVI	assenti	Reg CE 1331/2008 Reg CE 1332/2008 Reg CE 1333/2008
1.11	AROMA	assente	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

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, ISO 14001, IFS, BRC. L'azienda produce seguendo gli standards Kosher
L'azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 848/2018

	TARTUFO ESTIVO IN FETTE	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	TARTUFO ESTIVO IN FETTE (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.)
	TIPOLOGIA	tartufo estivo in fette 70/100 g
	CODICE ARTICOLO	C02334UT
	REVISIONE	01 del 02/01/2023

1.13	IMBALLAGGI	Imballaggio primario è costituito da box metallico idoneo al contatto con gli alimenti .	Reg. (CE) n. 1935/2004 Reg (CE) n. 10/2011
1.15	UTILIZZO	Il tartufo a fette è già pronto per l’utilizzo. Può essere impiegato per guarnire primi piatti, carne e pesce.	
1.16	INFORMAZIONE	Una volta aperto conservare in frigo max + 4°C ed utilizzare entro 7 giorni	
	CARATTERISITCHE VISIVE E ORGANOLETTICHE		
2.1	PROPRIETA’	STANDARD QUALITATIVO	
2.2	Aspetto	fette	
2.3	Colore	marrone	
2.4	Odore	Tipico	
2.5	Sapore – aroma	Tipico del tartufo	
2.6	Consistenza	Solida	
	3 CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		
	PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO
3.1	Metalli pesanti	limite di legge	Reg. (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. Reg. CE n. 2015/1005
3.2	Fitofarmaci	limite di legge	Reg. CE n. 396/2005 Reg. CE n. 149/2008
	4 Parametri microbiologici		
	Parametri	Valore u.m	Metodo
4.1	Carica microbica totale 30°C	U.F.C /g < 10	UNI EN ISO 4833-1:2013

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, ISO 14001, IFS, BRC. L'azienda produce seguendo gli standards Kosher
L'azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 848/2018

	TARTUFO ESTIVO IN FETTE	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	TARTUFO ESTIVO IN FETTE (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.)
	TIPOLOGIA	tartufo estivo in fette 70/100 g
	CODICE ARTICOLO	C02334UT
	REVISIONE	01 del 02/01/2023

4.2	Clostridi Solfito Riduttori	U.F.C /g < 10	ISO 15213:2003
	5 Informazioni nutrizionali per 100 g di prodotto		
5.1	Energia	317 kJ / 76 kcal	
5.2	Grassi di cui acidi grassi saturi	0.5 g 0.1 g	
5.3	Carboidrati di cui zuccheri	8.7 g 0 g	
5.4	Fibre	7.4 g	
5.5	Proteine	5.6 g	
5.6	Sale	1.2 g	
	6 Imballaggio primario		
6.1	Tipo di confezione	Scatola metallica 73Øx58.3 EO	
6.2	Dimensione imballo	(7.3 d x 59h) cm	
6.3	Peso imballo primario totale	36,5 g	
6.4	Peso lordo	136,5 g	
6.5	Peso netto	100 g	
6.6	Peso netto sgocciolato	70g	
6.7	EAN13	8000146023347	
	7 Imballaggio secondario		
7.1	Tipo confezione	Cartone (12-1/4)	
7.2	Colore	bianco	
7.3	Numero di confezioni per cartone	12	
7.4	Dimensione cartone	(15h x 15 l x 23d) 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 ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, IFS, BRC. L’azienda produce seguendo gli standards Kosher	
L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 848/2018	

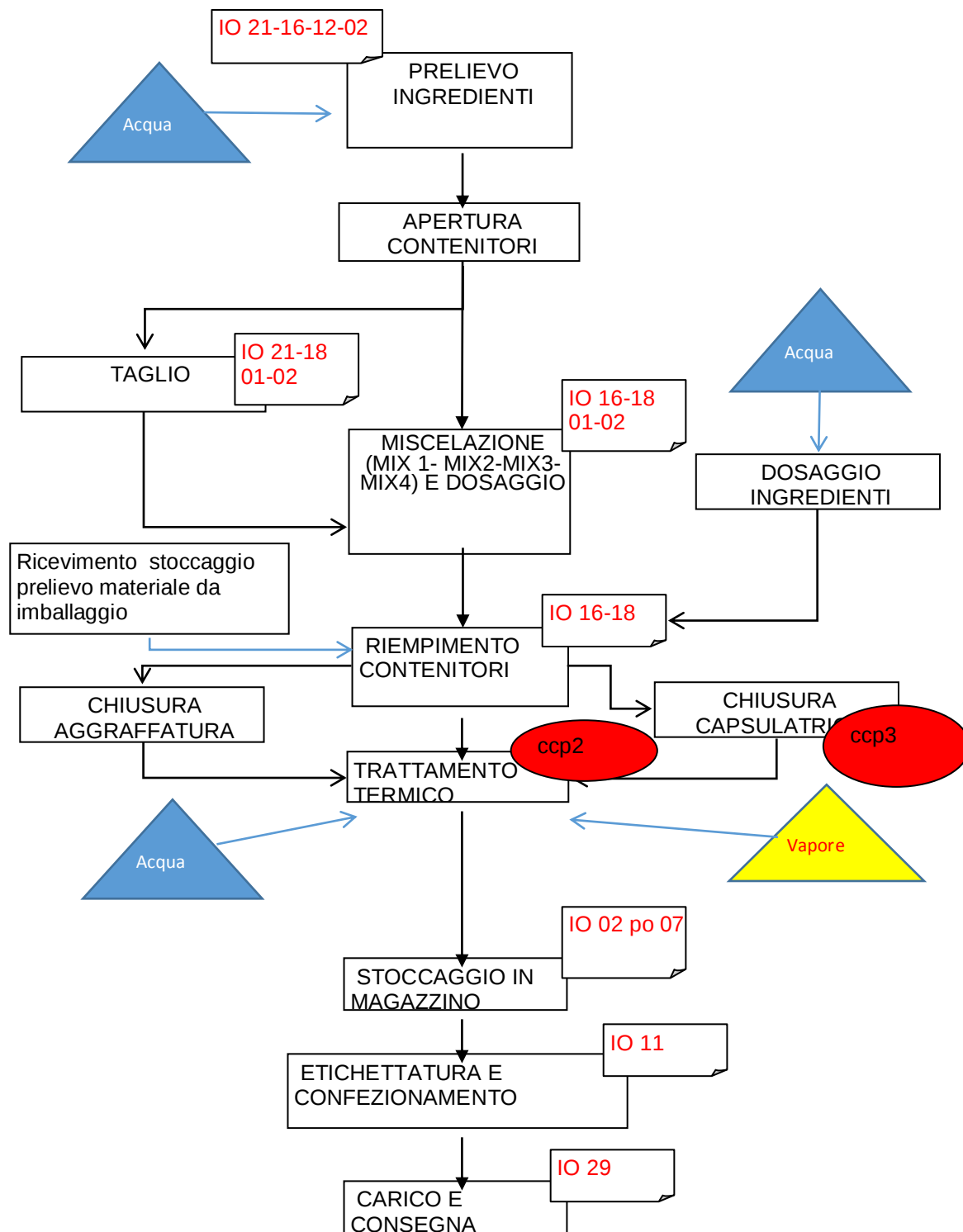
	TARTUFO ESTIVO IN FETTE	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	TARTUFO ESTIVO IN FETTE (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.)
	TIPOLOGIA	tartufo estivo in fette 70/100 g
	CODICE ARTICOLO	C02334UT
	REVISIONE	01 del 02/01/2023

7.5	Peso lordo del cartone	1.8 kg
	8 Schema pallet	
8.1	Pallet	Epal legno
8.2	Numero cartoni per strato	21
8.3	Numero strati per pallet	10
8.4	Numero cartoni per pallet	210
8.5	Numero pezzi	2520
8.6	Peso lordo pallet	400 kg
8.7	Altezza pallet con epal	(165h 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 ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, IFS, BRC. L’azienda produce seguendo gli standards Kosher
L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 848/2018

	TARTUFO ESTIVO IN FETTE	
	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	TARTUFO ESTIVO IN FETTE (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.)
	TIPOLOGIA	tartufo estivo in fette 70/100 g
	CODICE ARTICOLO	C02334UT
	REVISIONE	01 del 02/01/2023

9 Diagramma di Flusso



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, ISO 14001, IFS, BRC. L’azienda produce seguendo gli standards Kosher
 L’azienda Urbani Tartufi srl è certificata biologica e NOP, i prodotti sono ottenuti seguendo la normativa 848/2018