	TARTUFI ESTIVI SURGELATI		
	DENOMINAZIONE PRODOTTO	Tartufi estivi surgelati *(Tuber aestivum Vitt)*	
	TIPOLOGIA	Tartufi Estivi surgelati 500 g	
	CODICE ARTICOLO	C01220UT	
	REVISIONE	01 del 09/01/2023	PAGINA 1 di 5

1 CARATTERISTICHE E REQUISITI GENERALI DEL PRODOTTO			
1.1	**DESCRIZIONE**	Prodotto costituito da tartufi estivi surgelati (Tuber aestivum Vitt.) per ristoranti ed industria	
1.2	**T.M.C.**	18 MESI dalla data di produzione (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: 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**	-18/-22 °C (Reg. CE n.37/2005)	
1.4	**TRATTAMENTO**	Surgelazione	
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**	Tartufo Estivo (*Tuber Aestivum Vitt.*)	
1.9	**ALLERGENI**	Assenti	Reg. CE 1169/2011
1.10	**ADDITIVI**	Assenti	Reg CE 1331-1332-1333/2008
1.11	**AROMA**	Assenti	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 materiale in plastica idoneo ad accogliere prodotti destinati al consumo umano, imballaggio secondario in PSE.	Reg. (CE) n. 1935/2004 Reg (CE) n. 2023/2006
1.14	**UTILIZZO**	Ottimo per condimento pasta, carne alla griglia, su roast-beef o pesce alla griglia, o in alternative appetitose come pane tostato e sandwiches e lavorazioni industriali	
1.15	**INFORMAZIONE**	Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, conservare in frigo e consumare entro 1 giorno. Consumare previa cottura	

2 CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETTICHE

	PROPRIETA'	STANDARD QUALITATIVO
2.1	Aspetto	Tipico del tartufo
2.2	Colore	Tartufo estivo
2.3	Odore	Caratteristico
2.4	Sapore – aroma	Tipico del tartufo e gradevole

3 CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

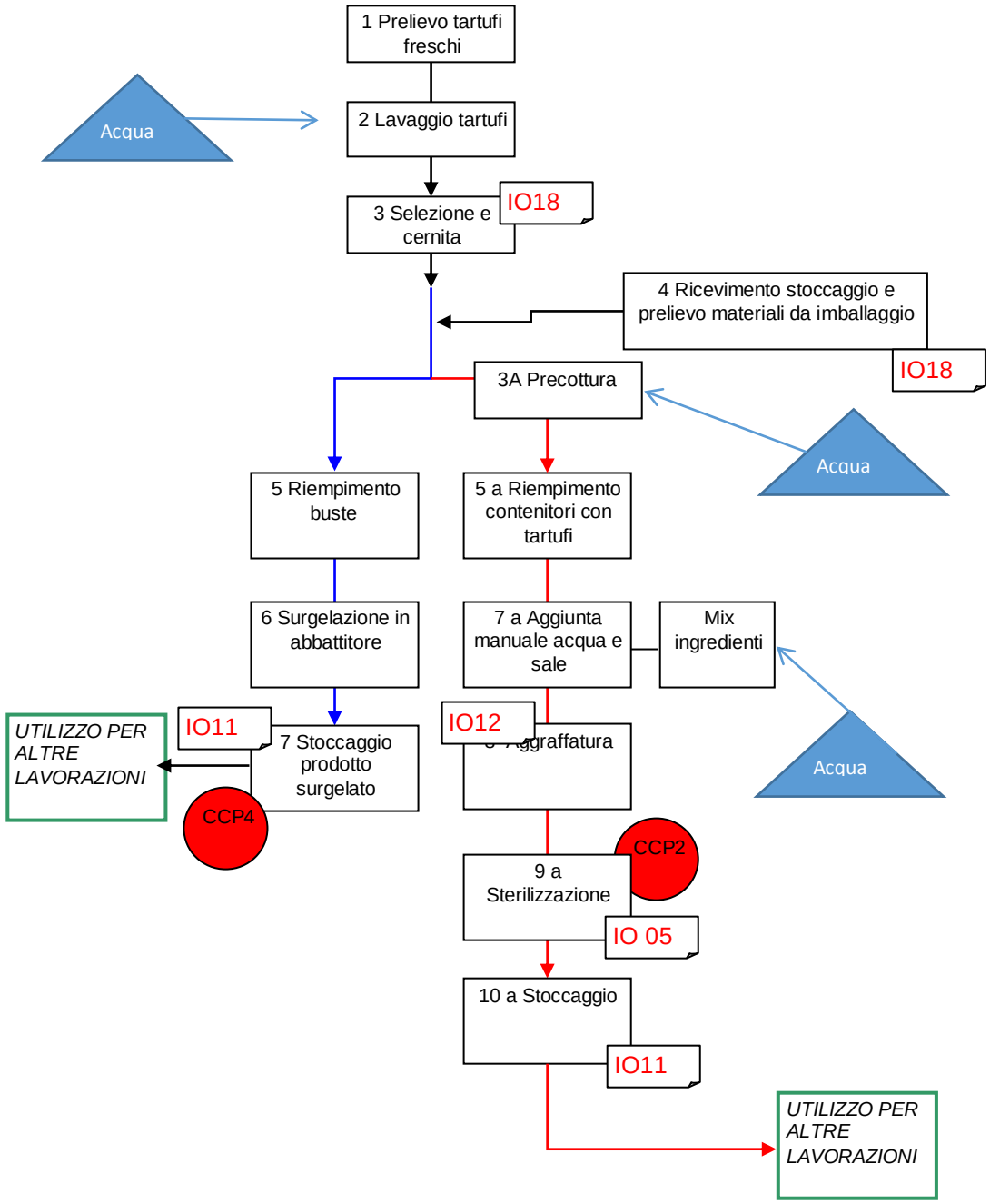
	PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA / ACCETTABILITA'	LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO
3.1	Metalli Pesanti	LIMITI DI LEGGE	Reg. (CE) n.1881/2006 e s.m.i Reg. (CE) n. 2015/1005
3.2	Pesticidi	LIMITI DI LEGGE	Reg. CE n. 396/2005 Reg. CE n. 149/2008

4 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g PRODOTTO

4.1	**Energia**	kJ 179 / kcal 42
4.2	**Grassi** di cui acidi grassi saturi	0.5 g 0 g
4.3	**Carboidrati** di cui zuccheri	2.5 g 0 g
4.4	**Proteine**	8 g
4.5	**Sale**	0.01 g

5 IMBALLAGGIO PRIMARIO

5.1	**Tipo di confezione**	Busta in plastica
5.2	**Dimensione imballo**	(20 b x 30 h) cm
5.3	**Peso imballo primario totale**	17 g
5.4	**Peso lordo**	517 g
5.5	**Peso netto**	500 g
5.6	**EAN13**	8000146012204

6 IMBALLAGGIO SECONDARIO		
6.1	**Tipo confezione**	cartone
6.2	**Colore**	bianco
6.3	**Numero di confezioni per cartone**	20
6.4	**Dimensione cartone**	(26h x 42l x 32.5p) cm
6.5	**Peso del cartone**	0,5 kg
6.6	**Peso lordo del cartone**	11.00
7 SCHEMA PALLET		
7.1	**Pallet**	Epal legno
7.2	**Numero cartoni per strato**	6
7.3	**Numero strati per pallet**	5
7.4	**Numero cartoni per pallet**	30
7.5	**Numero pezzi**	600
7.6	**Peso lordo pallet**	352 kg
7.7	**Altezza pallet con epal**	(145h x 80l x 120p) cm

10 DIAGRAMMA DI FLUSSO PRODUZIONE