

<p>TARTUFI & FUNGHI FORTUNATI ANTONIO S.r.l. Via Chiesa Tonda, 2 06039 TREVÌ - PG - ITALY C.F. / P.IVA 02180510543</p> <p>UNITÀ LOCALE : CAMPELLO sul CLITUNNO (PG) Via Del Colle, 26 – c.a.p. : 06042</p> <p>Tel / fax 0743. 520863</p>	<p>PROCEDURA GESTIONE QUALITA'</p>	<p>Documento: SKTS DriFe/Tmg Edizione : 01 Data edizione : 30.07.2012 Pagina: 1/4 Indice di revisione: 0 Data di revisione:</p>
<p><i>Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza</i></p>		

FORNITORE / PRODUTTORE TARTUFI e FUNGHI FORTUNATI ANTONIO S.r.l.		DEN.PROD.	TARTUFI BIANCHI in FETTINE DISIDRATATO (Tuber magnatum Pico.)	
COD. FORNITORE		COD. EAN.		
REDATTORE	SILVERI	COD.PROD		
MARCHIO	FORTUNATI ANTONIO	IMBALLAGGIO PRIMARIO	Busta PAM/PET	
CLIENTE		VOLUME		
		PESO NETTO		

COMPOSIZIONE (Ingredienti in ordine percentuale decrescente, D.Lgs. 109/92)	
Tartufi bianchi (Tuber magnatum Pico.) in Fettine DISIDRATATO	100 %

FLOW – SHEET			
ESAME MATERIE PRIME / TMC	NON CONFORMI		DISTRUZIONE
TAGLIO in Fettine			
TRATTAMENTO DI DISIDRATAZIONE	CONTROLLO		
CONFEZIONAMENTO PER PESATA	CONTROLLO		
IDENTIFICAZIONE LOTTO		REGISTRAZIONE	ARCHIVIO
CONTROLLO CONFEZIONI	NON CONFORMI		DISTRUZIONE
ANALISI A CAMPIONE	NON CONFORMI	REGISTRAZIONE	LOTTO SEGREGATO
STOCCAGGIO			
VERIFICHE ED ETICHETTATURA	NON CONFORMI	REGISTRAZIONE	DISTRUZIONE
IMBALLAGGIO			
SPEDIZIONE			

<p align="center">TARTUFI & FUNGHI FORTUNATI ANTONIO S.r.l.</p> <p align="center">Via Chiesa Tonda, 2 06039 TREVÌ - PG - ITALY C.F. / P.IVA 02180510543</p> <p>UNITÀ LOCALE : CAMPELLO sul CLITUNNO (PG) Via Del Colle, 26 – c.a.p. : 06042</p> <p align="center">Tel / fax 0743. 520863</p>	<p>PROCEDURA GESTIONE QUALITA'</p>	<p>Documento: SKTS DriFe/Tmg</p> <p>Edizione : 01</p> <p>Data edizione : 30.07.2012</p> <p>Pagina: 2/4</p> <p>Indice di revisione: 0</p> <p>Data di revisione:</p>
Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza		

ANALISI FISICO – CHIMICHE		
PARAMETRI CONTROLLATI	RISULTATI	
ASPETTO	FETTINE / BRUNO / OCRA	
GRANULOMETRIA/GRANDEZZA	ETEROGENEA	
SAPORE	SAPIDO	
UMIDITA' %	≤ 15 %	
ACTIVITY WATER - <i>aw</i>	<i>aw</i> = 0,70/0,80	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE :

Parametri controllati		Risultati	u.c.	Limiti max QRA
Carica microbica totale	UFC/g	87	3	100.000
Coliformi totali	UFC/g	Assenti	3	1000
Escherichia Coli	UFC/100ml	Assente	3	10
Streptococchi fecali	UFC/g	Assenti	3	Assenti
Micotossine	UFC/g	Assenti	3	Assenti
Muffe e Lieviti	UFC/g	3	3	1000
Salmonella sp.pl.	UFC/25g	Assente	3	Assente
Lysterie sp.pl.	UFC/25	Assenti	3	Assenti
Residui di fitofarmaci		Assenti	3	v. Lex

VALORI NUTRIZIONALI:

Parametri controllati	Risultati	
Valore energetico	250,0	Kcal/100 g
	1050,0	Kj/100 g
Proteine	25,0	100 g
Lipidi totali	10,0	100 g
" saturi	10,0	100 g
Grassi <i>trans</i>	0,0	100 g
Carboidrati	0,0	100 g
Fibre	50,0	100 g
Sodio	0,0	100 g

<p>TARTUFI & FUNGHI FORTUNATI ANTONIO S.r.l. Via Chiesa Tonda, 2 06039 TREVÌ - PG - ITALY C.F. / P.IVA 02180510543</p> <p>UNITÀ LOCALE : CAMPELLO sul CLITUNNO (PG) Via Del Colle, 26 – c.a.p. : 06042</p> <p>Tel / fax 0743. 520863</p>	<p>PROCEDURA GESTIONE QUALITÀ</p>	<p>Documento: SKTS DriFe/Tmg Edizione : 01 Data edizione : 30.07.2012 Pagina: 3/4 Indice di revisione: 0 Data di revisione:</p>
<p>Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza</p>		

Contaminanti biologici :

Insetti , acari, larve , vive e/o morte	Assenti
Residui o tracce di roditori	Assenti
Altre impurità umane e/o animali	Assenti
Residui di fitofarmaci	Assenti

Contaminanti particellari :

Corpi estranei metallici e non metallici	Assenti
--	---------

EMIVITA				24 mesi					
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO				AMBIENTE / T° = < 0 °C					
IMBALLO	n°	L / cart	P / cart	H / cart	Pes/cart	Car/piano	Pian/pall	Cart/pall	H /pallet
	Pz/car	mm	mm	mm	g				mm

Informazioni alimentari :

Glutine	Assente
Lattosio	Assente
Altri prodotti lista allergeni	Assenti
Etichettatura Regolamento CEE 49 / 2000 & 50 / 2000	Non soggetto
Contaminazioni accidentali da prodotti geneticamente modificati inferiore all' 1 %	Assente
Ionizzazione	Assente
Confezionamento in atmosfera modificata	Assente

USO & DESTINAZIONE	<p>Prodotto destinato ad uso alimentare. Ideale per la preparazione di alimenti secchi con tartufo in briciole, a lunga conservazione. Per l'uso diretto in cucina è necessario far rinvenire il tartufo disidratato, quindi porre i tartufi in un contenitore e versarvi acqua calda a T° = + 40÷50 °C per una quantità tale che determini la totale copertura per eccesso, per un tempo t = 60m'; rivestire un colino con un canovaccio di cotone, bianco e ben pulito, porre il colino su di un contenitore e al termine del processo di rinvenimento versare il tutto nel colino, l'acqua recuperata potrà essere usata eventualmente nella preparazione dell'alimento che si sta preparando. Può essere usato per bruschette, per pizze, per condire ogni primo piatto, per arricchire qualsiasi tipo di carne o di pesce, e ideale per guarnire ogni tipo di alimento e piatto. L'alimento si sposa molto bene con burro, parmigiano, panna e besciamelle.</p>
DOSAGGIO CONSIGLIATO	<p>Secondo buona prassi alimentare nel rispetto di usi e consuetudini, si consiglia di dosare con un cucchiaino da caffè , aggiungendo gradualmente sino ad ottenere il giusto dosaggio soggettivo ; molto indicativamente possiamo fornire come riferimento un dosaggio di ca. 5 g , per ogni piatto</p>

<p>TARTUFI & FUNGHI FORTUNATI ANTONIO S.r.l. Via Chiesa Tonda, 2 06039 TREVÌ - PG - ITALY C.F. / P.IVA 02180510543</p> <p>UNITÀ LOCALE : CAMPELLO sul CLITUNNO (PG) Via Del Colle, 26 – c.a.p. : 06042</p> <p>Tel / fax 0743. 520863</p>	<p>PROCEDURA GESTIONE QUALITA'</p>	<p>Documento: SKTS DriFe/Tmg Edizione : 01 Data edizione : 30.07.2012 Pagina: 4/4 Indice di revisione: 0 Data di revisione:</p>
<p><i>Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza</i></p>		

Il prodotto NON CONTIENE sostanze narcotiche o stupefacenti.

SI DICHIARA che trattasi di merce di ORIGINE ITALIANA.

Il prodotto è stato confezionato IN CONFORMITA' alle norme del REG. CE 852/04 e nel rispetto dei principi che regolano il sistema HACCP, ed ha superato con esito positivo tutti i controlli di validazione previsti dal Manuale di Autocontrollo.

Il prodotto E' CONFORME alle disposizioni della L. 752/85 e del D.Lgs. 109/92 in materia di igiene e tutela degli alimenti.

SI DICHIARA che il prodotto fornito VIENE OTTENUTO DA PRODOTTI CONVENZIONALI, pertanto non soggetto al Regolamento CE n° 258/97, in quanto NON RIENTRA nelle categorie di prodotti ed ingredienti alimentari ottenuti a partire da organismi geneticamente modificati ai sensi della Direttiva 90/220/CEE:

Trevi, 30.07.2012