

TARTUFI & FUNGHI
FORTUNATI ANTONIO S.r.l.
 Via Chiesa Tonda, 2
 06039 TREVI - PG - ITALY
 C.F. / P.IVA 02180510543
 UNITÀ LOCALE :
CAMPELLO sul CLITUNNO (PG)
 Via Del Colle, 26 - c.a.p. : 06042
 Tel / fax 0743. 520863

PROCEDURA GESTIONE QUALITÀ'

Documento: SKTS Tmag cons
 Edizione : 01
 Data edizione : 01.08.2012
 Pagina: 1/4
 Indice di revisione: 0
 Data di revisione:

Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza

FORNITORE / PRODUTTORE TARTUFI e FUNGHI FORTUNATI ANTONIO S.r.l.		DEN.PROD.	TARTUFI BIANCHI (Tuber magnatum Pico.)
COD. FORNITORE		COD. EAN.	
REDAUTTORE	SILVERI	COD.PROD	
MARCHIO	FORTUNATI ANTONIO	IMBALLAGGIO PRIMARIO	Vaso di Vetro
CLIENTE		VOLUME	60- 106-212 ml
		PESO NETTO	18 - 35- 70 g

COMPOSIZIONE (Ingredienti in ordine percentuale decrescente, D.Lgs. 109/92)	
Tartufi bianchi (Tuber magnatum Pico)	100 %
Sugo di tartufi bianchi	
Sale	

FLOW – SHEET			
ESAME MATERIE PRIME	NON CONFORMI		ALLONTANATE
CONFEZIONAMENTO PER PESATA			
AGGIUNTA DEL LIQUIDO			
IDENTIFICAZIONE LOTTO		REGISTRAZIONE	ARCHIVIO
TRATTAMENTO TERMICO (STERIL)		REGISTRAZIONE	ARCHIVIO
CONTROLLO CONFEZIONI	NON CONFORMI	REGISTRAZIONE	DISTRUZIONE
ANALISI A CAMPIONE	NON CONFORMI	REGISTRAZIONE	LOTTO SEGREGATO
STOCCAGGIO			
VERIFICHE ED ETICHETTATURA	NON CONFORMI	REGISTRAZIONE	DISTRUZIONE
IMBALLAGGIO			
SPEDIZIONE			

**TARTUFI & FUNGHI
FORTUNATI ANTONIO S.r.l.**

Via Chiesa Tonda, 2
06039 TREVI - PG - ITALY
C.F. / P.IVA 02180510543

UNITÀ LOCALE :
CAMPELLO sul CLITUNNO (PG)
Via Del Colle, 26 - c.a.p. : 06042

Tel / fax 0743. 520863

PROCEDURA GESTIONE QUALITÀ'

Documento: SKTS Tmag cons

Edizione : 01

Data edizione : 01.08.2012

Pagina: 2/4

Indice di revisione: 0

Data di revisione:

Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza

ANALISI FISICO – CHIMICHE

PARAMETRI CONTROLLATI	RISULTATI		
ASPETTO	Tartufo Intero / Colore Ocra / Liquido Limpido di Colore Paglierino		
GRANULOMETRIA	n.a.		
SAPORE	SAPIDO, TIPICO DI TARTUFO BIANCO IN CONSERVA		

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE :

Parametri controllati		Risultati	u.c.	Limiti max QRA
Carica microbica totale	UFC/g	1873	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	76	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	403,5 1688,24

Kcal/100 g
Kj/100 g

Valore energetico	403,5 1688,24	Kcal/100 g Kj/100 g
Lipidi totali	41,27	100 g
“ saturi	4,95	100 g
“ insaturi	36,32	100 g
Carboidrati	5,92	100 g
Fibre	7,17	100 g
Sodio	0,214	100 g
NaCl totale	10,64	100 g
NaCl aggiunto	10,97	100 g
NaCl naturale	0,543	100 g

**TARTUFI & FUNGHI
FORTUNATI ANTONIO S.r.l.**
Via Chiesa Tonda, 2
06039 TREVI - PG - ITALY
C.F. / P.IVA 02180510543

UNITÀ LOCALE :
CAMPELLO sul CLITUNNO (PG)
Via Del Colle, 26 – c.a.p. : 06042

Tel / fax 0743. 520863

PROCEDURA GESTIONE QUALITÀ'

Documento: SKTS Tmag cons
Edizione : 01
Data edizione : 01.08.2012
Pagina: 3/4
Indice di revisione: 0
Data di revisione:

Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza

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
--	---------

IMBALLO	EMIVITA		4 ANNI		TEMPERATURA DI STOCCAGGIO		AMBIENTE			
	n° Pz/car	L / cart mm	P / cart mm	H / cart mm	Pes/cart g	Car/piano	Pian/pall	Cart/pall	H / pallet mm	
	12									
	06									

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 %	Assenti
Ionizzazione	Assente
Confezionamento in atmosfera modificata	Assente

USO & DESTINAZIONE	Prodotto destinato ad uso alimentare. Ideale per ogni piatto . Ideale per crostini su una base di burro, per condire e guarnire e rendere speciale ogni piatto. Il prodotto si sposa molto bene con burro, parmigiano e panna. Con una taglierina trasformare in fettine sottilissime direttamente sull'alimento porzionato al piatto e caldo, oppure aggiungere e mantecare con l'alimento in cottura al momento di chiusura della.
DOSAGGIO CONSIGLIATO	Secondo buona prassi alimentare nel rispetto di usi e consuetudini aggiungendo gradualmente sino ad ottenere il giusto dosaggio soggettivo; molto indicativamente possiamo fornire come riferimento un dosaggio di ca. 10 g , per ogni piatto

**TARTUFI & FUNGHI
FORTUNATI ANTONIO S.r.l.**
Via Chiesa Tonda, 2
06039 TREVI - PG - ITALY
C.F. / P.IVA 02180510543

UNITÀ LOCALE :
CAMPELLO sul CLITUNNO (PG)
Via Del Colle, 26 – c.a.p. : 06042

Tel / fax 0743. 520863

PROCEDURA GESTIONE QUALITÀ'

Documento: SKTS Tmag cons
Edizione : 01
Data edizione : 01.08.2012
Pagina: 4/4
Indice di revisione: 0
Data di revisione:

Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza

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, 01.08.2012