

<b>TARTUFI &amp; FUNGHI</b> <b>FORTUNATI ANTONIO S.r.l.</b> Via Chiesa Tonda, 2 06039 TREVİ - PG - ITALY C.F. / P.IVA 02180510543  UNITÀ LOCALE : <b>CAMPELLO sul CLITUNNO ( PG )</b> Via Del Colle, 26 – c.a.p. : 06042  Tel / fax 0743. 520863	<p style="text-align: center;"><b>PROCEDURA</b> <b>GESTIONE QUALITA'</b></p>	Documento: SKTS.COND.FP Edizione : 01 Data edizione : 18.06.2012 Pagina: 1/3 Indice di revisione: 01 Data di revisione:01.08.2012
<i><b>Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza</b></i>		

FORNITORE / PRODUTTORE <b>TARTUFI e FUNGHI</b> <b>FORTUNATI ANTONIO S.r.l.</b>		DEN.PROD.	<b>CONDIMENTO AROMATIZZATO</b> <b>al FUNGO PORCINO</b> <b>A base di olio extravergine d'oliva</b>
COD. FORNITORE		COD. EAN.	
REDATTORE	SILVERI	COD.PROD	
MARCHIO	<b>FORTUNATI ANTONIO</b>	IMBALLAGGIO PRIMARIO	Flacone di Vetro
CLIENTE		VOLUME	60 - 250 ml
		PESO NETTO	55 - 250 ml

<b>COMPOSIZIONE</b> ( Ingredienti in ordine percentuale decrescente, D.Lgs. 109/92 )	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	100
AROMA FUNGO PORCINO	

<b>FLOW – SHEET</b>			
ESAME MATERIE PRIME TMC	NON CONFORMI		DISTRUZIONE
DOSAGGIO INGREDIENTI	CONTROLLO	REGISTRAZIONE	ARCHIVIO
CONFEZIONAMENTO			
IDENTIFICAZIONE LOTTO		REGISTRAZIONE	ARCHIVIO
CONTROLLO CONFEZIONI	NON CONFORMI		RILAVORAZIONE
STOCCAGGIO			
VERIFICHE ED ETICHETTATURA	NON CONFORMI		RILAVORAZIONE
IMBALLAGGIO			
SPEDIZIONE			

<b>ANALISI FISICO – CHIMICHE</b>			
PARAMETRI CONTROLLATI	RISULTATI		
ASPETTO	LIMPIDO		
SAPORE	TIPICO		
REAZIONE : pH	5,6	+/- 0,2	

<b>TARTUFI &amp; FUNGHI</b> <b>FORTUNATI ANTONIO S.r.l.</b> Via Chiesa Tonda, 2 06039 TREVI - PG - ITALY C.F. / P.IVA 02180510543  UNITÀ LOCALE : <b>CAMPELLO sul CLITUNNO ( PG )</b> Via Del Colle, 26 – c.a.p. : 06042  Tel / fax 0743. 520863	<p style="text-align: center;"><b>PROCEDURA</b> <b>GESTIONE QUALITA'</b></p>	Documento: SKTS.COND.FP Edizione : 01 Data edizione : 18.06.2012 Pagina: 2/3 Indice di revisione: 01 Data di revisione:01.08.2012
<b>Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza</b>		

**VALORI NUTRIZIONALI:**

Parametri controllati	Risultati		u.c.	
Valore energetico	893,2	Kcal/100 g	3	
	3784,85	Kj/100 g	3	
Proteine	0,32	100 g	3	
Lipidi totali	99,09	100 g	3	
“ saturi	11,89	100 g	3	
“ insaturi	87,2	100 g	3	
Carboidrati	0,051	100 g	3	
Fibre	0,0043	100 g	3	
Sodio	0,0116	100 g	3	
NaCl totale	0,44	100 g	3	

**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	18 MESI		
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO	AMBIENTE		
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	NON ESPORRE AI RAGGI ULTRAVIOLETTI DEL SOLE		

IMBALLO	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

<b>TARTUFI &amp; FUNGHI FORTUNATI ANTONIO S.r.l.</b> Via Chiesa Tonda, 2 06039 TREVÌ - PG - ITALY C.F. / P.IVA 02180510543  UNITÀ LOCALE : <b>CAMPELLO sul CLITUNNO ( PG )</b> Via Del Colle, 26 – c.a.p. : 06042  Tel / fax 0743. 520863	<p style="text-align: center;"><b>PROCEDURA GESTIONE QUALITA'</b></p>	Documento: SKTS.COND.FP Edizione : 01 Data edizione : 18.06.2012 Pagina: 3/3 Indice di revisione: 01 Data di revisione:01.08.2012
<b><i>Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza</i></b>		

USO & DESTINAZIONE	Prodotto destinato ad uso alimentare. Ideale per donare profumo e gusto di fungo porcino ad ogni piatto . Ideale per bruschette, per rafforzare il profumo ed il gusto del fungo porcino in ogni suo utilizzo, per condire insalate di funghi , per donare profumo e gusto di fungo porcino ad ogni primo piatto, per arricchire con l'aroma ed il sapore del fungo porcino qualsiasi tipo di carne o di pesce. Il condimento si sposa molto bene con burro, parmigiano, panna e besciamelle. Usare il condimento direttamente sull'alimento pronto, già porzionato, meglio se caldo, servirà a fare in modo che esso esalti al meglio le sue caratteristiche .
DOSAGGIO CONSIGLIATO	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 due cucchiaini per ogni piatto

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 D.Lgs. 155/97 (CEE 93/43) 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