

**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 Cr FP

Edizione : 01

Data edizione : 18.06.2012

Pagina: 1/3

Indice di revisione: 01

Data di revisione: 01.08.2012

Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza

FORNITORE / PRODUTTORE TARTUFI e FUNGHI FORTUNATI ANTONIO S.r.l.		DEN.PROD.	CREMA con FUNGHI PORCINI (Boletus edulis e rel. gr.)
COD. FORNITORE		COD. EAN.	
REDATTORE	SILVERI	COD.PROD	
MARCHIO	FORTUNATI ANTONIO	IMBALLAGGIO PRIMARIO	Vaso di Vetro
CLIENTE		VOLUME	106-156–212-580 ml
		PESO NETTO	80–120–180–500 g

COMPOSIZIONE (Ingredienti in ordine percentuale decrescente, D.Lgs. 109/92)	
Funghi porcini (Boletus edulis e rel. gruppo)	51 %
Champignon (Agaricus bisporus)	40 %
Panna da cucina	5 %
Spezie p.v.	
Amido di mais	

FLOW – SHEET

ESAME MATERIE PRIME / TMC	NON CONFORMI		DISTR. / RILAV.
DOSAGGIO INGREDIENTI	CONTROLLO	REGISTRAZIONE	ARCHIVIO
TRITURAZIONE E MIXAGIO			
CONFEZIONAMENTO	CONTROLLO		
CONTROLLO PESO A CAMPIONE		REGISTRAZIONE	ARCHIVIO
IDENTIFICAZIONE LOTTO		REGISTRAZIONE	ARCHIVIO
TRATTAMENTO TERMICO (STERIL.)		REGISTRAZIONE	ARCHIVIO
CONTROLLO CONFEZIONI	NON CONFORMI		DISTR.
ANALISI BATTERIOLOGICA A CAMP.	NON CONFORMI	DISTRUZIONE LOTTO	
STOCCAGGIO			
VERIFICHE ED ETICHETTATURA	NON CONFORMI		DISTRUTTE
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 QUALITA'**

Documento: SKTS Cr FP

Edizione : 01

Data edizione : 18.06.2012

Pagina: 2/3

Indice di revisione: 01

Data di revisione: 01.08.2012

Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza

ANALISI FISICO – CHIMICHE

PARAMETRI CONTROLLATI	RISULTATI		
ASPETTO	OMOGENEO / colore chiaro		
GRANULOMETRIA	FINE		
SAPORE	SAPIDO, DI FUNGO PORCINO		

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE :

Parametri controllati		Risultati	u.c.	Limiti max QRA
-----------------------	--	-----------	------	----------------

Carica microbica totale	UFC/g	1.243	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	37	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

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	4 ANNI			
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO	AMBIENTE			
IMBALLO	n° Pz/car	L / cart mm	P / cart mm	H / cart mm
	12			
	06			

Informazioni alimentari :

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

**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 Cr FP

Edizione : 01

Data edizione : 18.06.2012

Pagina: 3/3

Indice di revisione: 01

Data di revisione: 01.08.2012

Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza

Confezionamento in atmosfera modificata

Assente

USO & DESTINAZIONE	Prodotto destinato ad uso alimentare. Ideale per ogni piatto . Ideale per bruschette, per condire ogni primo piatto, per arricchire qualsiasi tipo di carne o di pesce. Il condimento si sposa molto bene con burro, parmigiano, panna e besciamelle. Ripassare la crema in un pentolino con un goccio di olio extravergine d'oliva oppure con una noce di burro o se si preferisce con del pomodoro, usare quindi il condimento direttamente sull'alimento pronto, 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 ca. 20 g , 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 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