

<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 Cr FP Edizione : 01 Data edizione : 18.06.2012 Pagina: 1/3 Indice di revisione: 01 Data di revisione: 01.08.2012</p>
<p><i>Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza</i></p>		

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			

<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 QUALITÀ</p>	<p>Documento: SKTS Cr FP</p> <p>Edizione : 01</p> <p>Data edizione : 18.06.2012</p> <p>Pagina: 2/3</p> <p>Indice di revisione: 01</p> <p>Data di revisione: 01.08.2012</p>
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°	L / cart	P / cart	H / cart	Pes/cart	Car/piano	Pian/pall	Cart/pall	H /pallet
	Pz/car	mm	mm	mm	g				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

<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 Cr FP Edizione : 01 Data edizione : 18.06.2012 Pagina: 3/3 Indice di revisione: 01 Data di revisione: 01.08.2012</p>
<p><i>Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza</i></p>		

Confezionamento in atmosfera modificata	Assente
---	---------

USO & DESTINAZIONE	<p>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.</p> <p>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 .</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. 20 g , per ogni piatto</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, 01.08.2012