

TARTUFI & FUNGHI FORTUNATI ANTONIO S.r.l. Via Chiesa Tonda, 2 06039 TREVİ - 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	<p style="text-align: center;">PROCEDURA GESTIONE QUALITA'</p>	Documento: SKTS CrTbor 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.	CREMA di TARTUFI BIANCHETTI (Tuber borchii Vitt.)
COD. FORNITORE		COD. EAN.	
REDATTORE	SILVERI	COD.PROD	
MARCHIO	FORTUNATI ANTONIO	IMBALLAGGIO PRIMARIO	Vaso di Vetro
CLIENTE		VOLUME	60- 106-156 ml
		PESO NETTO	50 - 80– 120 g

COMPOSIZIONE (Ingredienti in ordine percentuale decrescente, D.Lgs. 109/92)	
Tartufi bianchetti (Tuber borchii Vitt.)	75 %
Panna da cucina	
Sugo di tartufi bianchi	
Latte in polvere	
Amido di mais	
Sale	
Lecitina	

FLOW – SHEET			
ESAME MATERIE PRIME / TMC	NON CONFORMI		DISTRUZIONE
DOSAGGIO INGREDIENTI	CONTROLLO	REGISTRAZIONE	ARCHIVIO
TRITURAZIONE E MIXAGIO	CONTROLLO		
CONFEZIONAMENTO	CONTROLLO		
CONTROLLO PESO A CAMPIONE		REGISTRAZIONE	ARCHIVIO
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 QUALITA'	Documento: SKTS CrTbor 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	OMOGENEO / BRUNO	
GRANULOMETRIA	MOLTO FINE	
SAPORE	SAPIDO, TIPICO DI TARTUFO BIANCHETTO IN CONSERVA	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE :

Parametri controllati		Risultati	u.c.	Limiti max QRA
Carica microbica totale	UFC/g	1125	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	16	3	1000
Salmonella sp.pl.	UFC/25g	Assente	3	Assente
Listerie sp.pl.	UFC/25	Assenti	3	Assenti
Residui di fitofarmaci		Assenti	3	v. Lex

VALORI NUTRIZIONALI:

Parametri controllati	Risultati
-----------------------	-----------

Valore energetico	403,5	Kcal/100 g
	1688,24	Kj/100 g
Proteine	3,7	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 TREVİ - 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	<p style="text-align: center;">PROCEDURA GESTIONE QUALITÀ'</p>	Documento: SKTS CrTbor 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
--	---------

EMIVITA				4 ANNI					
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO				AMBIENTE					
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	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 possibile
Ionizzazione	Assente
Confezionamento in atmosfera modificata	Assente

USO & DESTINAZIONE	Prodotto destinato ad uso alimentare. Ideale per ogni piatto . Ideale per crostini, 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 una noce di burro, 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. 15 g , per ogni piatto

TARTUFI & FUNGHI FORTUNATI ANTONIO S.r.l. Via Chiesa Tonda, 2 06039 TREVÌ - 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 CrTbor Edizione : 01 Data edizione : 01.08.2012 Pagina: 4/4 Indice di revisione: 0 Data di revisione:
	<i>Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza</i>	

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