

<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	<b>PROCEDURA</b>  <b>GESTIONE QUALITA'</b>	Documento: SKTS TA/cons. Edizione : 01 Data edizione : 25.06.2010 Pagina: 1/4 Indice di revisione: 01 Data di revisione:01.08.2012
<b>Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza</b>		

FORNITORE / PRODUTTORE <b>TARTUFI e FUNGHI</b> <b>FORTUNATI ANTONIO S.r.l.</b>		DEN.PROD.	<b>TARTUFI ESTIVI</b> (Tuber aestivum Vitt. )
COD. FORNITORE		COD. EAN.	
REDATTORE	SILVERI	COD.PROD	
MARCHIO	<b>FORTUNATI ANTONIO</b>	IMBALLAGGIO PRIMARIO	Vaso di Vetro
CLIENTE		VOLUME	60 -106 – 212 ml
		PESO NETTO	25 - 50 – 100 g

<b>COMPOSIZIONE</b> ( Ingredienti in ordine percentuale decrescente, D.Lgs. 109/92 )	
Tartufi estivi (Tuber aestivum Vitt.)	100 %
Sugo di tartufi estivi (Tuber aestivum Vitt.)	
Sale	
Estratto per brodo	

<b>FLOW – SHEET</b>			
ESAME MATERIE PRIME / TMC	NON CONFORMI		DISTR. / RILAV.
CONFEZIONAMENTO	CONTROLLO		
AGGIUNTA LIQUIDO DI GOVERNO			
CONTROLLO PESO A CAMPIONE		REGISTRAZIONE	ARCHIVIO
IDENTIFICAZIONE LOTTO		REGISTRAZIONE	ARCHIVIO
TRATTAMENTO TERMICO ( STERIL)		REGISTRAZIONE	ARCHIVIO
CONTROLLO CONFEZIONI	NON CONFORMI		DISTR. / RILAV.
ANALISI BATTERIOLOGICA A CAMP.	NON CONFORMI	ALLONTAN. O DISTRUZIONE LOTTO	
STOCCAGGIO			
VERIFICHE ED ETICHETTATURA	NON CONFORMI		DISTRUTTE
IMBALLAGGIO			
SPEDIZIONE			

<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	<b>PROCEDURA</b>  <b>GESTIONE QUALITÀ</b>	Documento: SKTS TA/cons. Edizione : 01 Data edizione : 25.06.2010 Pagina: 2/4 Indice di revisione: 01 Data di revisione: 01.08.2012
<b>Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza</b>		

ANALISI FISICO – CHIMICHE			
PARAMETRI CONTROLLATI	RISULTATI		
ASPETTO	TIPICO – PERIDIO NERO /GLEBA MARRONE		
GRANULOMETRIA	-----		
SAPORE	SAPIDO, DI TARTUFO ESTIVO IN CONSERVA		

**CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE :**

Parametri controllati		Risultati	u.c.	Limiti max QRA
Carica microbica totale	UFC/g	3540	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	4	3	1000
Salmonella sp.pl.	UFC/25g	Assente	3	Assente
Listeria sp.pl.	UFC/25	Assenti	3	Assenti
Residui di fitofarmaci		Assenti	3	v. Lex

**VALORI NUTRIZIONALI:**

Parametri controllati	Risultati	
Valore energetico	45,0	Kcal/100 g
	384,0	Kj/100 g
Proteine	4,52	100 g
Lipidi totali	1,90	100 g
“ saturi	0,16	100 g
“ insaturi	1,74	100 g
Carboidrati	0,21	100 g
Fibre	8,13	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

<b>TARTUFI &amp; FUNGHI 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	<b>PROCEDURA GESTIONE QUALITÀ'</b>	Documento: SKTS TA/cons. Edizione : 01 Data edizione : 25.06.2010 Pagina: 3/4 Indice di revisione: 01 Data di revisione:01.08.2012
<b>Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza</b>		

**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	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 bruschette, per condire ogni primo piatto, per arricchire qualsiasi tipo di carne o di pesce , o anche molto semplicemente per rendere importante una frittata. Il prodotto si sposa molto bene con burro, parmigiano, panna e besciamelle. Lavorare 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

<p><b>TARTUFI &amp; FUNGHI FORTUNATI ANTONIO S.r.l.</b> Via Chiesa Tonda, 2 06039 TREVİ - PG - ITALY C.F. / P.IVA 02180510543</p> <p>UNITÀ LOCALE : <b>CAMPELLO sul CLITUNNO ( PG )</b> Via Del Colle, 26 – c.a.p. : 06042</p> <p>Tel / fax 0743. 520863</p>	<p><b>PROCEDURA GESTIONE QUALITA'</b></p>	<p>Documento: SKTS TA/cons. Edizione : 01 Data edizione : 25.06.2010 Pagina: 4/4 Indice di revisione: 01 Data di revisione:01.08.2012</p>
	<p><b><i>Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza</i></b></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 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