

**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: **SK.P.S.T.FATA<sub>c/a</sub>**

Edizione : 01

Data edizione : 01.09.2010

Pagina: 1/4

Indice di revisione: 01

Data di revisione: 01.08.2012

## ***Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza***

FORNITORE / PRODUTTORE <b>TARTUFI e FUNGHI FORTUNATI ANTONIO S.r.l.</b>		DEN.PROD.	<b>SALSA TARTUFATA</b> ( Agaricus bisporus & Tuber aestivum Vitt. )
COD. FORNITORE		COD. EAN.	
REDATTORE	SILVERI	COD.PROD	
MARCHIO	<b>FORTUNATI ANTONIO</b>	IMBALLAGGIO PRIMARIO	Vaso di Vetro
CLIENTE		VOLUME	106-156–212-580 ml
		PESO NETTO	80–120–180–500 g

<b>COMPOSIZIONE</b> ( Ingredienti in ordine percentuale decrescente, D.Lgs. 109/92 )	
Funghi coltivati ( Agaricus bisporus )	72 %
Olio extravergine d'oliva	13 %
Pezzi di tartufi estivi ( Tuber aestivum Vitt. )	8 %
Spezie p.v	
Amido di mais	
Pasta d'acciughe	
Aroma tartufo	

<b>FLOW – SHEET</b>			
ESAME MATERIE PRIME / TMC	NON CONFORMI		DISTR. / RILAV.
PRECOTTURA			
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 QUALITÀ'**

Documento: **SK.P.S.T.FATA<sub>c/a</sub>**

Edizione : 01

Data edizione : 01.09.2010

Pagina: 2/4

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 / BRUNO		
GRANULOMETRIA	MEDIA /GRANDE		
SAPORE	SAPIDO, DI TARTUFO ESTIVO E FUNGO		

**CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE :**

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

Carica microbica totale	UFC/g	530	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	18	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

**VALORI NUTRIZIONALI:**

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

Valore energetico	403,5	Kcal/100 g
	1709,9	Kj/100 g
Proteine	2,1	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 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: **SK.P.S.T.FATA<sub>c/a</sub>**

Edizione : 01

Data edizione : 01.09.2010

Pagina: 3/4

Indice di revisione: 01

Data di revisione: 01.08.2012

***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			AMBIENTE				
IMBALLO	TEMPERATURA DI STOCCAGGIO		AMBIENTE							
	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 %	Potenzialmente possibili
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 condimento si sposa molto bene con burro, parmigiano, panna e besciamelle. Ripassare la salsa 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

**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: **SK.P.S.T.FATA<sub>c/a</sub>**

Edizione : 01

Data edizione : 01.09.2010

Pagina: 4/4

Indice di revisione: 01

Data di revisione: 01.08.2012

***Scheda Tecnica di Qualità e di Sicurezza***

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