

	<b>MANUALE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE</b>	Identificazione: ST MA 05 Data emissione: 02/01/2019 Edizione: 1 Revisione: 1 Pagina: 1 di 4
	<b>Prodotto: SALSAL AL TARTUFO</b>	

## 1. DENOMINAZIONE DI VENDITA PRODOTTO

**SALSAL AL TARTUFO - SALSAL A BASE DI FUNGHI PRATAIOLI COLTIVATI E TARTUFO NERO ESTIVO**

## 2. CARATTERISTICHE GENERALI

### 2.1 INGREDIENTI

Funghi prataioli coltivati (*Agaricus bisporus*) (83%), olio di semi di girasole, **pane grattugiato (contiene glutine)**, tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.)(1%), sale, prezzemolo, **acciuhe**, aglio, pepe bianco, aromi. **Puo' contenere tracce di frutta a guscio, crostacei, uova, sedano, latte, soia.**

### 2.2 ELENCO ADDITIVI

Nessuno additivo aggiunto

### 2.3 VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia 496 KJ - 120 Kcal

Grassi 10.3 g

di cui acidi grassi saturi 1.2 g

Carboidrati 2.6 g

di cui zuccheri 1.4 g

Proteine 3.3 g

Sale 1.1 g

## 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

### 3.1 ORGANOLETTICHE

COLORE	Marrone scuro
ODORE	Intenso di tartufo
SAPORE	Gradevole e delicato
GRANULOMETRIA	Fine

	<b>MANUALE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE</b>	Identificazione: ST MA 05 Data emissione: 02/01/2019 Edizione: 1 Revisione: 1 Pagina: 2 di 4
	<b>Prodotto: SALSAL AL TARTUFO</b>	

### 3.2 CHIMICO FISICHE

PARAMETRI	Unità di misura	Valore	Valore
Peso netto	g/confezione		Gr 500
pH			> 5.5

### 3.3 MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	Unità di misura	Valore
Carica Mesofila Totale	UFC/g	< 10

*Trattasi di prodotto sterilizzato termicamente con  $F_0 \geq 4$  in grado di garantire la sterilità del lotto di produzione.*

### 4. CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE

Ad ogni produzione è assegnato un numero di lotto identificativo e registrato in apposito registro di produzione.

Il numero di lotto è indicato sulla capsula a getto di inchiostro indelebile.

### 5. DURABILITÀ COMMERCIALE

La durata del prodotto è di 36 mesi, ma l'Azienda ha scelto di indicare 35 mesi negli imballi originali e nelle normali condizioni di magazzinaggio a temperatura ambiente. Fino al momento della consegna il prodotto viene conservato in locali asciutti, areati, freschi, lontano da fonti di calore.

Il prodotto viene preparato seguendo tutte le disposizioni di legge nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo processi tecnologici moderni.

Tutti gli ingredienti sono conformi alle norme vigenti in Italia e nella EU.

Il TMC (mese/anno) è indicato sul coperchio con inchiostro indelebile.

### 6. ETICHETTA

Conforme al D.lgs del 27 Gennaio 1992 n. 109 e successive modifiche (Decreto legislativo 8 febbraio 2006, n.114), e D. lgs 1169/2011 riportante indicazioni con caratteri leggibili ed indelebili :

- Denominazione di vendita del prodotto
- Marchio dell'azienda di commercializzazione e sede dello stabilimento di produzione
- Elenco degli ingredienti

	<b>MANUALE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE</b>	Identificazione: ST MA 05 Data emissione: 02/01/2019 Edizione: 1 Revisione: 1 Pagina: 3 di 4
	<b>Prodotto: SALSA AL TARTUFO</b>	

- Peso netto
- Modalità di conservazione

I materiali di confezionamento sono conformi a tutte le norme vigenti in Italia e nella Comunità Europea, compresi eventuali aggiornamenti.

## 7. CONFEZIONAMENTO

### 7.1 FORMATO

TIPO		Vaso vetro	
CAPACITA' CONTENITORE		ml 580	
PESO NETTO		g 500	

### 7.2 IMBALLO

TIPO		Pianetto con termoretraibile	
		Vaso vetro gr 500	
PEZZI PER IMBALLO		6 pz	
PESO IMBALLO		KG 4.5 - 5	

### 7.3 PALLET

		Vaso vetro gr 500	
TIPO		Europallet 80x120	
QUANTITA' IMBALLI PER STRATO		16 conf.	
QUANTITA' IMBALLI PER PALLET		96 conf.	

## 8. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

PRODOTTO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN
Salsa al tartufo gr 500	C01555	8033481496071

## 9. PIANI DI CONTROLLO

L'azienda puntando alla sicurezza igienico-sanitaria della propria produzione, ha attuato un sistema di autocontrollo basato sui principi HACCP secondo il Reg. 852/2004 con piani di autocontrollo in tutte le fasi produttive, dal ricevimento delle materie prime alla commercializzazione, come regolarmente documentato.

	<b>MANUALE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE</b>	Identificazione: ST MA 05 Data emissione: 02/01/2019 Edizione: 1 Revisione: 1 Pagina: 4 di 4
	<b>Prodotto: SALSA AL TARTUFO</b>	

## 10. ALLERGENI

<i>Lista allergeni in accordo alla DIRETTIVA 2003/89/CE del 10/11/2003 Allegato III bis</i>	
<b>PRODOTTO: SALSA AL TARTUFO</b>	
<b>ALLERGENI</b>	<b>PRESENZA</b>
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI (PANE GRATTUGIATO)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce azzurro e prodotti a base di pesce	SI (ACCIUGHE)
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO
Lupino e prodotti derivati	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO

**PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO, CROSTACEI, UOVA, SEDANO, LATTE, SOIA. IN QUANTO INGREDIENTI UTILIZZATI SULLA STESSA LINEA PRODUTTIVA.**

## 11. OGM

L'azienda dichiara che a seguito delle dichiarazioni ricevute dai propri fornitori, gli ingredienti utilizzati nelle proprie produzioni non derivano da Organismi Geneticamente Modificati.