



## CONSERVE BONETTO S.A.S. di Sperotto Maria Pia

Domicilio fiscale e sede operativa: Via dell'Artigianato, 22 - 36050 Bressanvido (VI)

C.F. e P.IVA: 04250330240 Tel. 0444 660805 Fax 0444 660886 [www.conservebonetto.com](http://www.conservebonetto.com) [info@conservebonetto.com](mailto:info@conservebonetto.com)

### SCHEDA TECNICA

Denominazione prodotto:

## FUNGHI PORCINI TRIFOLATI IN OLIO

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Codice interno	FNGPTEOS07
Codice EAN	8001178002959
Confezione	busta
Peso netto	650 g
Peso sgocciolato	600 g
Denominazione legale	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI IN OLIO DI GIRASOLE
Lista degli ingredienti	funghi porcini ( <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) (90%), olio vegetale di semi di girasole, sale, aglio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico (E621), aromi, spezie, antiossidante: acido L-ascorbico (E300), correttore di acidità: acido citrico (E330).
Origine ingrediente primario	non UE
Claims	senza glutine
Processo di conservazione	sterilizzazione
TMC	36 mesi dalla data di produzione → giorno mese anno → impresso sulla confezione
Lotto di produzione	L+giorno giuliano+lettera identificativa anno di produzione → impresso sulla confezione
Processo di produzione	le materie prime arrivano nello stabilimento di produzione contenute in fusti di plastica in salamoia, che poi vengono svuotati per la dissalazione; le materie prime, di prima scelta, vengono controllate, selezionate e tagliate a fette (8 mm) con la taglierina e quindi riscaldate; sul prodotto vengono distribuiti uniformemente aglio, sale, aromi e spezie. Il prodotto ottenuto viene quindi confezionato con l'olio di semi di girasole nelle apposite buste, che successivamente subiscono i processi di sottovuoto, saldatura, sterilizzazione, etichettatura ed imballaggio.

#### CARATTERISTICHE CONFEZIONE

Descrizione	busta 4 strati sterilizzabile formata da: PET 12 my, ALU 6.35 my, OPA 15 my, PP 75 my
Misure busta	base: 180 mm                      altezza: 260 mm                      spessore: 121 my
Etichetta	denominazione del prodotto stampata sull'etichetta applicata sulla busta

#### CARATTERISTICHE IMBALLO

Descrizione cartoni	418x350x170 mm
Numero confezioni	24 pezzi per imballo
Peso complessivo imballo	16 kg

#### CARATTERISTICHE PALLET

Descrizione pallet	EPAL		
Numero imballi per strato	6	Numero imballi per pallet	36
Numero strati per pallet	6	Peso complessivo pallet	600 kg

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

Energia	421 kJ / 102 kcal
Grassi	8.7 g
- di cui acidi grassi saturi	0.9 g
Carboidrati	1.0 g
- di cui zuccheri	1.0 g
Fibre	2.4 g
Proteine	3.8 g
Sale	2.3 g



## CONSERVE BONETTO S.A.S. di Sperotto Maria Pia

Domicilio fiscale e sede operativa: **Via dell'Artigianato, 22 - 36050 Bressanvido (VI)**

C.F. e P.IVA: 04250330240 Tel. 0444 660805 Fax 0444 660886 [www.conservebonetto.com](http://www.conservebonetto.com) [info@conservebonetto.com](mailto:info@conservebonetto.com)

### SCHEDA TECNICA

Denominazione prodotto:

## FUNGHI PORCINI TRIFOLATI IN OLIO

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E ORGANOLETTICHE

Aspetto funghi porcini (cappe e gambi), tagliati a fette  
Colore chiaro, tipico dei funghi presenti  
Sapore tipico del fungo ottimamente trifolato  
Consistenza buona

pH 4.40 ± 0.2

Salinità % 2.3 ± 0.3

Pesticidi nei limiti di legge

Metalli pesanti nei limiti di legge

OGM assenti

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo incubazione a + 37 °C (caratteristiche microbiologiche, chimico - fisiche e organolettiche invariate).

Carica mesofila totale < 1000 UFC/g

Muffe < 100 UFC/g

Lieviti < 100 UFC/g

Clostridi solfito riduttori < 10 UFC/g

Listeria monocytogenes Assente/25 g

#### CONSIGLI UTILIZZAZIONE – CONSERVAZIONE

Il prodotto può essere conservato a temperatura ambiente; una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro breve tempo. Nel caso in cui la busta dovesse risultare gonfia non utilizzare il prodotto e rendere al fornitore.

#### PIANO DI CONTROLLO

Materie prime controllo visivo della qualità delle materie prime al momento dell'arrivo; controllo visivo della presenza di corpi estranei;

Prodotti finiti controllo visivo della saldatura delle confezioni; controllo del tempo e della temperatura della sterilizzazione; controllo finale visivo sul prodotto una volta imballato.

#### INDICE DELLE REVISIONI

Data	n. rev.	Natura della modifica	Redatto RQ	Approvato DIR
01/2020	06	Revisione		



### CONSERVE BONETTO S.A.S. di Sperotto Maria Pia

Domicilio fiscale e sede operativa: **Via dell'Artigianato, 22 - 36050 Bressanvido (VI)**  
C.F. e P.IVA: 04250330240 Tel. 0444 660805 Fax 0444 660886 [www.conservebonetto.com](http://www.conservebonetto.com) [info@conservebonetto.com](mailto:info@conservebonetto.com)

## Dichiarazione allergeni

Riferimenti normativi: Regolamento EU nr. 1169/2011 allegato II: lista sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

1	<b>Nome del prodotto</b>	<b>FUNGHI PORCINI TRIFOLATI IN OLIO</b>			
2	<b>Fornitore</b>	CONSERVE BONETTO S.A.S. DI SPEROTTO M.PIA			
3	<b>Lista ingredienti</b>	funghi porcini ( <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) (90%), olio vegetale di semi di girasole, sale, aglio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico (E621), aromi, spezie, antiossidante: acido L-ascorbico (E300), correttore di acidità: acido citrico (E330).			
4	<b>Allergeni</b>				
		L'allergene è presente nel prodotto?		Sono possibili fenomeni di carry over e/o cross contamination?	
		SI	NO	SI	NO
	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X		X
	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
	Uova e prodotti a base di uova		X		X
	Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
	Soia e prodotti a base di soia		X		X
a)	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X		X
	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati		X		X
	Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
	Senape e prodotti a base di senape		X		X
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X
	Anidride solforosa in concentrazioni superiori a 10 ppm (mg/kg oppure mg/l) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro espressi come SO <sub>2</sub>		X		X
	Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X