



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 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 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 info@conservebonetto.com

Dichiarazione allergeni

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

1	Nome del prodotto	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI IN OLIO			
2	Fornitore	CONSERVE BONETTO S.A.S. DI SPEROTTO M.PIA			
3	Lista 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).			
4	Allergeni				
		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 ₂		X		X
	Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X