



CONSERVE BONETTO di Sperotto Maria Pia

Domicilio fiscale: Via G. Carducci, 14 - 35010 Carmignano di Brenta (PD) Sede operativa: Via dell'Artigianato, 22 - 36050 Bressanvido (VI)
C.F. e R.I.: SPRMRP58P63D956V P. IVA 01827230283 Tel. 0444 660805 Fax 0444 660886 www.conservebonetto.com info@conservebonetto.com

SCHEDA TECNICA

Denominazione prodotto:

CREMA DI NOCI

CARATTERISTICHE GENERALI

Codice interno	CMAN1OV05
Codice EAN	8001178003710
Formato	vaso 580 ml
Peso netto	510 g
Denominazione legale	PREPARATO GASTRONOMICO A BASE DI NOCI
Lista degli ingredienti	Noci sgusciate 15%, acqua, burro , anacardi , olio di oliva, formaggio grana (contiene lisozima da albume d' uovo), sale, latte in polvere, amido di mais, correttore di acidità: acido citrico, preparato per brodo (sale, farina di riso, estratto di lievito, aromi, verdure disidratate, olio di girasole, zucchero, inulina, prezzemolo, curcuma, antiagglomerante: E551, spezie), aglio, pepe. Contiene frutta a guscio, latte e derivati, uova e derivati.
Glutine	NO
Processo di conservazione	sterilizzazione
TMC	36 mesi dalla data di produzione → giorno mese anno → impresso sul coperchio
Lotto di produzione	L+lettera identificativa anno di produzione+giorno giuliano → impresso sul coperchio
Processo di produzione	Le materie prime vengono macinate finemente e miscelate con l'olio vegetale fino a ottenere un composto omogeneo. Il prodotto così ottenuto viene confezionato nelle appositi vasi di vetro, che successivamente subiscono i processi di incapsulatura twist-off, sterilizzazione, etichettatura ed imballaggio.

CARATTERISTICHE CONFEZIONE

Descrizione	vaso in vetro CEE STD 580
Misure	altezza: 121 mm diametro: 90 mm imboccatura: twist-off 82 mm
Etichetta:	denominazione del prodotto stampata sull'etichetta applica sul vaso

CARATTERISTICHE IMBALLO

Descrizione	termopack con vassoio in cartone 290x185x130 mm
Numero confezioni	6 pezzi per imballo
Peso complessivo imballo	4.5 kg

CARATTERISTICHE PALLET

Descrizione pallet	EPAL	
Numero imballi per strato	16	Numero imballi per pallet 160
Numero strati per pallet	10	Peso complessivo pallet 750 kg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1716 kJ / 410 kcal
Grassi	39.2 g
- di cui acidi grassi saturi	13.3 g
Carboidrati	5.7 g
- di cui zuccheri	1.1 g
Proteine	7.6 g
Sale	1.8 g



CONSERVE BONETTO di Sperotto Maria Pia

Domicilio fiscale: Via G. Carducci, 14 – 35010 Carmignano di Brenta (PD) Sede operativa: Via dell'Artigianato, 22 - 36050 Bressanvido (VI)
C.F. e R.I.: SPRMRP58P63D956V P. IVA 01827230283 Tel. 0444 660805 Fax 0444 660886 www.conservebonetto.com info@conservebonetto.com

SCHEDA TECNICA

Denominazione prodotto:

CREMA DI NOCI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E ORGANOLETTICHE

Colore marrone chiaro
Odore gradevole
Sapore delicato con fragranza di olio di oliva
Consistenza cremosa

pH 5.30 ± 0.2
Cloruro di sodio 1.8 ± 0.5

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
Spore di clostridi solfito riduttori <10 UFC/g

CONSIGLI UTILIZZAZIONE – CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore ed al riparo dalla luce; una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro breve tempo. Nel caso in cui il coperchio dovesse risultare gonfio 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; controllo strumentale del pH.

Prodotto finito controllo della marcatura e della chiusura delle confezioni; controllo del tempo e della temperatura di sterilizzazione; controllo finale visivo sul prodotto una volta imballato.

INDICE DELLE REVISIONI

Data	n. rev.	Natura della modifica	Redatto RQ	Approvato DIR
10/2018	00	Prima emissione		
01/2019	01	Revisione		



CONSERVE BONETTO di Sperotto Maria Pia

Domicilio fiscale: Via G. Carducci, 14 – 35010 Carmignano di Brenta (PD) Sede operativa: Via dell'Artigianato, 22 - 36050 Bressanvido (VI)
C.F. e R.I.: SPRMRP58P63D956V P. IVA 01827230283 Tel. 0444 660805 Fax 0444 660886 www.conservebonetto.com info@conservebonetto.com

Dichiarazione allergeni / Allergens declaration

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

Regulatory references: EU Regulation No.1169/2011 Annex II: substances or products list causing allergies or intolerances.

1	Nome del prodotto	CREMA DI NOCI Preparato gastronomico a base di noci		
2	Fornitore	CONSERVE BONETTO DI SPEROTTO M.PIA		
3	Lista ingredienti	Noci sgusciate 15%, acqua, burro, anacardi , olio di oliva, formaggio grana (contiene lisozima da albume d'uovo), sale, latte in polvere, amido di mais, correttore di acidità: acido citrico, preparato per brodo (sale, farina di riso, estratto di lievito, aromi, verdure disidratate, olio di girasole, zucchero, inulina, prezzemolo, curcuma, antiagglomerante: E551, spezie), aglio, pepe. Contiene frutta a guscio, latte e derivati, uova e derivati.		
4	Allergeni			
		L'allergene è presente nel prodotto? <i>Is the allergen present in the product?</i>		Sono possibili fenomeni di carry over e/o cross contamination? <i>Are events of carry-over and/or cross contamination possible?</i>
		SI/YES	NO/NO	SI/YES NO/NO
	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati/ <i>Cereal containing gluten (wheat, rye, barley, oats, emmer, kamut or their hybridised strains) and products thereof.</i>		X	X
	Crostacei e prodotti a base di crostacei/ <i>Crustaceans and products thereof</i>		X	X
	Uova e prodotti a base di uova/ <i>Eggs and products thereof</i>	X		X
	Pesce e prodotti a base di pesce/ <i>Fish and products thereof</i>		X	X
	Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and products thereof</i>		X	X
	Soia e prodotti a base di soia/ <i>Soybeans and products thereof</i>		X	X
a)	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)/ <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>	X		X
	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati/ <i>Nuts</i>	X		X
	Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i>		X	X
	Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and products thereof</i>		X	X
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>		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 / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂</i>		X	X
	Lupini e prodotti a base di lupini/ <i>Lupin and products thereof.</i>		X	X
	Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and products thereof.</i>		X	X