



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 "ALTOPIANO"

CARATTERISTICHE GENERALI

Codice interno	FNGPTAOB08
Codice EAN	8001178002164
Formato	latta 850 ml
Peso netto	800 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) (75%), olio vegetale di semi di girasole, prezzemolo, aglio, sale, 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	48 mesi dalla data di produzione → giorno mese anno → impresso sul coperchio
Lotto di produzione	L+giorno giuliano+lettera identificativa anno di produzione → impresso sul coperchio
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, costituite da un 50% di prima scelta e da un 50% di seconda scelta, vengono controllate, selezionate e tagliate a fette (8 mm) con la taglierina e quindi riscaldate; sul prodotto vengono distribuiti uniformemente prezzemolo, aglio, sale, aromi e spezie. Il prodotto così ottenuto viene quindi confezionato con l'olio vegetale nelle apposite scatole, che successivamente subiscono i processi di aggraffatura, sterilizzazione, etichettatura ed imballaggio.

CARATTERISTICHE CONFEZIONE

Descrizione	barattolo in banda stagnata tipo elettrolitico		
Misure barattolo	altezza: 118 mm	diametro: 99 mm	spessore: 0,17 mm
Etichetta	denominazione del prodotto stampata sull'etichetta che avvolge il barattolo		

CARATTERISTICHE IMBALLO

	24 PEZZI	12 PEZZI	6 PEZZI
Descrizione cartone	415x310x240 mm	405x300x120 mm	305x200x119 mm
Numero confezioni	24 pezzi per imballo	12 pezzi per imballo	6 pezzi per imballo
Peso complessivo imballo	22.5 kg	11.5 kg	5.5 kg

CARATTERISTICHE PALLET

	24 PEZZI	12 PEZZI	6 PEZZI
Descrizione pallet	EPAL	EPAL	EPAL
Numero imballi per strato	6	6	12
Numero strati per pallet	6	12	12
Numero imballi per pallet	36	72	144
Peso complessivo pallet	840 kg	860 kg	830 kg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

Energia	426 kJ / 103 kcal
Grassi	8.5 g
- di cui acidi grassi saturi	0.5 g
Carboidrati	1.4 g
- di cui zuccheri	0.0 g
Fibre	3.5 g
Proteine	3.5 g
Sale	2.6 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 "ALTOPIANO"

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 %	2.6 ± 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/25g

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 latta 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 della marcatura e della chiusura delle confezioni che rispettino i valori di aggraffatura dati dal fornitore per garantire l'inesistenza di fughe e la salubrità del prodotto; 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
02/2020	07	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 "ALTOPIANO"			
2	Fornitore	CONSERVE BONETTO S.A.S. DI SPEROTTO M.PIA			
3	Lista ingredienti	Funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo), (75%) olio vegetale di semi di girasole, prezzemolo, aglio, sale, 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