



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:

FUNGHI PORCINI TRIFOLATI ALTOPIANO

CARATTERISTICHE GENERALI

Codice interno	FNGPTAOB08
Codice EAN	8001178002164
Formato	latta 850 ml
Peso netto	800 g
Peso sgocciolato	600 g
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).
Processo di conservazione	sterilizzazione a 121°C
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

Descrizione	cartone 415x310x240 mm
Numero confezioni	24 pezzi per imballo
Peso complessivo imballo	24 kg

CARATTERISTICHE PALLET

Descrizione pallet	EPAL	
Numero imballi per strato	6	Numero imballi per pallet 36
Numero strati per pallet	6	Peso complessivo pallet 850 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 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:

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
Cloruro di sodio	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	< 10 UFC/g
Muffe	< 10 UFC/g
Lieviti	< 10 UFC/g
Spore di clostridi solfito riduttori	< 10 UFC/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 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
10/2013	00	Prima emissione		
10/2014	01	Revisione		
02/2015	02	Revisione		
02/016	03	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	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI ALTOPIANO			
2	Fornitore	CONSERVE BONETTO 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? <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