CONSERVE BONETTO S.R.L
Domicilio fiscale e sede operativa: **Via dell'Artigianato, 22 - 36050 Bressanvido (VI)**
C.F. e P.IVA: 04457530246 Tel. 0444 660805 www.conservebonetto.com info@conservebonetto.com

SCHEDA TECNICA

Denominazione prodotto:

FUNGHI PORCINI TRIFOLATI ALTOPIANO IN CREMA

CARATTERISTICHE GENERALI

Codice interno	FNGPTACOB08
Codice EAN	8001178004380
Formato	latta 850 ml
Peso netto	790 g
Denominazione legale	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI IN CREMA
Lista degli ingredienti	Funghi Porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) 70%, olio di semi di girasole, acqua, amido di mais, preparato per brodo, aglio, sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico (E621), aromi, spezie, antiossidante: acido L-ascorbico (E300), correttore di acidità: acido citrico (E330). *Può contenere tracce di arachidi e frutta a guscio.*
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; i funghi porcini vengono controllati, selezionati e tagliati a mano a pezzettoni irregolari e quindi riscaldati; il prodotto ottenuto viene mescolato con sale, amido di riso, aglio, aromi naturali, spezie e l'olio vegetale di semi di girasole, secondo le percentuali prefissate e quindi riempito in scatole, che poi 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 IMBALLO

	24 PEZZI	**12 PEZZI**	**6 PEZZI**
Descrizione cartone	415x315x245 mm	425x310x120 mm	320x210x120 mm
Numero confezioni	24 pezzi per imballo	12 pezzi per imballo	6 pezzi per imballo
Peso complessivo imballo	22 kg	11 kg	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	820 kg	820 kg	745 kg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	513 kJ / 124 kcal
Grassi	11.5 g
- di cui acidi grassi saturi	1.2 g
Carboidrati	1.4 g
- di cui zuccheri	0.7 g
Fibre	1.9 g
Proteine	2.9 g
Sale	2.1 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 IN CREMA

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E ORGANOLETTICHE

Aspetto	funghi porcini tagliati a pezzi, con crema di porcino
Colore	chiaro, tipico dei funghi presenti
Sapore	buono
Consistenza	buona
Salinità %	1.7 ± 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 4 giorni. 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
06/2023	09	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.

	L'allergene è presente nel prodotto?		L'allergene è presente nella stessa linea produttiva?		L'allergene è presente nello stabilimento?		Sono possibili fenomeni di carry over e/o cross contamination?	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	X		X			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X	X		X			X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	X		X		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	X		X			X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	X		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		X		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	X		X			X
Senape e prodotti a base di senape		X		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X		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	X			X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X		X		X