



## 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](http://www.conservebonetto.com) [info@conservebonetto.com](mailto:info@conservebonetto.com)

### SCHEDA TECNICA

Denominazione prodotto:

## OLIVE NERE DENOCCIOLATE 28/32

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Codice interno	OLVSNDSB50
EAN	8001178001334
Formato	latta 4650 ml
Peso netto	4100 g
Peso sgocciolato	2000 g
Denominazione legale	OLIVE NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA
Lista degli ingredienti	olive nere denocciolate, acqua, sale, stabilizzante del colore: gluconato ferroso (E579).
Origine ingrediente primario	UE
Claims	senza glutine
Processo di conservazione	pastorizzazione
TMC	36 mesi dalla data di produzione → giorno mese anno → impresso sul coperchio
Lotto di produzione	impresso sul coperchio
Processo di produzione	Le olive dopo la raccolta vengono messe per un breve periodo in salamoia, quindi classificate e sottoposte a più trattamenti alcalini in apposite e grandi vasche, dove acquisiscono per insufflazione d'aria o per movimento continuo un colore nero più o meno intenso, stabilizzato poi con un bagno in <i>gluconato ferroso</i> allo 0.1 % per 24 ore; il prodotto ottenuto viene sottoposto a più lavaggi al fine di eliminare il ferro in eccesso, calibrato, immerso in salamoia al 2-3%, confezionato e sterilizzato. IL PRODOTTO VIENE RACCOLTO E CONFEZIONATO IN SPAGNA.

#### CARATTERISTICHE CONFEZIONE

Descrizione	barattolo in banda stagnata tipo elettrolitico		
Misure	altezza: 236 mm	diametro: 155.07 mm	spessore: 0.28 mm
Etichetta:	denominazione del prodotto su latta litografata		

#### CARATTERISTICHE IMBALLO

Descrizione	termopack 485x160x245 mm
Numero confezioni	3
Peso complessivo imballo	14 kg

#### CARATTERISTICHE PALLET

Descrizione pallet	EPAL		
Numero imballi per strato	11	Numero imballi per pallet	55
Numero strati per pallet	5	Peso complessivo pallet	795 kg

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	480 kJ / 116 kcal
Grassi	9.3 g
- di cui acidi grassi saturi	0.0 g
Carboidrati	5.9 g
- di cui zuccheri	0.0 g
Fibre	2.9 g
Proteine	0.9 g
Sale	1.9 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](http://www.conservebonetto.com) [info@conservebonetto.com](mailto:info@conservebonetto.com)

### SCHEDA TECNICA

Denominazione prodotto:

## OLIVE NERE DENOCCIOLATE 28/32

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E ORGANOLETTICHE

Aspetto olive nere denocciolate 28/32  
Colore nero  
Sapore tipico  
Consistenza buona

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).

Coliformi assenti  
E. Coli: assente  
Salmonella spp.: assente/25g

#### CONSIGLI UTILIZZAZIONE – CONSERVAZIONE

Il prodotto può essere conservato a temperatura ambiente; una volta aperta la confezione, mantenere in frigorifero a +4°C e consumare entro 7 giorni.

#### PIANO DI CONTROLLO

Prodotti finiti controllo analitico, controllo organolettico, controllo della chiusura delle confezioni; controllo finale visivo sul prodotto una volta imballato.

#### INDICE DELLE REVISIONI

Data	n. rev.	Natura della modifica	Redatto RQ	Approvato DIR
01/2022	08	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](http://www.conservebonetto.com) [info@conservebonetto.com](mailto: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?		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
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 <sub>2</sub>		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X