



## 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:

## FUNGHI PORCINI TRIFOLATI ELFI

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Codice interno	FNGPTEOB08
Codice EAN	8001178001617
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, aglio, sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico (E621), aromi, spezie, correttore di acidità: acido citrico (E330), antiossidante: acido L-ascorbico (E300).
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, di prima scelta, vengono controllate, selezionate e tagliate a fette (8 mm) con la taglierina e quindi riscaldate; sul prodotto vengono distribuiti uniformemente aglio, sale, aromi naturali e spezie. Il prodotto ottenuto viene quindi confezionato con l'olio vegetale di semi vari 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

	<b>24 PEZZI</b>	<b>12 PEZZI</b>	<b>6 PEZZI</b>
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

	<b>24 PEZZI</b>	<b>12 PEZZI</b>	<b>6 PEZZI</b>
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 SGOCCIOLATO

Energia	236 kJ / 57 kcal
Grassi	3.7 g
- di cui acidi grassi saturi	0.3 g
Carboidrati	1.0 g
- di cui zuccheri	1.0 g
Fibre	2.4 g
Proteine	3.8 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](http://www.conservebonetto.com) [info@conservebonetto.com](mailto:info@conservebonetto.com)

### SCHEDA TECNICA

Denominazione prodotto:

## FUNGHI PORCINI TRIFOLATI ELFI

#### 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

Salinità % 2.1 ± 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
01/2022	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](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?		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 <sub>2</sub>		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