



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 CHAMPIGNONS TRIFOLATI ALL'OLIO

CARATTERISTICHE GENERALI

Codice interno	FNGT2OS17
Codice EAN	8001178002430
Formato	busta
Peso netto	1700 g
Peso sgocciolato	1400 g
Denominazione legale	FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI IN OLIO DI GIRASOLE
Lista degli ingredienti	funghi prataioli coltivati (<i>Agaricus bisporus</i>) (80%), olio vegetale di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio, preparato per brodo, spezie.
Origine ingrediente primario	UE
Claims	Senza glutine
Processo di conservazione	sterilizzazione
TMC	36 mesi dalla data di produzione → giorno mese anno → impresso sulla confezione
Lotto di produzione	L+giorno giuliano+lettera identificativa anno di produzione → impresso sulla confezione
Processo di produzione	i funghi champignons arrivano freschi presso lo stabilimento, contenuti in cassette di plastica per alimenti. Dopo le operazioni di lavaggio in acqua con il sistema di "borbottaggio", si procede alla fase di cottura dei funghi prataioli in un cuocitore continuo alla temperatura di 98°C. I funghi vengono affettati e su di essi vengono distribuiti uniformemente prezzemolo, aglio, sale e spezie. Il prodotto ottenuto viene quindi confezionato con l'olio vegetale di semi di girasole nelle apposite buste, che successivamente subiscono i processi di sottovuoto, saldatura, sterilizzazione, etichettatura ed imballaggio.

CARATTERISTICHE CONFEZIONE

Descrizione	busta 4 strati sterilizzabile formata da: PET 12 my, ALU 6.35 my, OPA 15 my, PP 75 my
Misure busta	base: 270 mm altezza: 380 mm spessore: 121 my
Etichetta	denominazione del prodotto stampata sull'etichetta applicata alla busta

CARATTERISTICHE IMBALLO

Descrizione cartoni	335x260x200 mm
Numero confezioni	6 pezzi per imballo
Peso complessivo imballo	11 kg

CARATTERISTICHE PALLET

Descrizione pallet	EPAL		
Numero imballi per strato	10	Numero imballi per pallet	60
Numero strati per pallet	6	Peso complessivo pallet	685 kg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

Energia	299 kJ / 72 kcal
Grassi	3.4 g
- di cui acidi grassi saturi	0.3 g
Carboidrati	1.4 g
- di cui zuccheri	1.4 g
Fibre	4.2 g
Proteine	6.8 g
Sale	1.6 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 CHAMPIGNONS TRIFOLATI ALL'OLIO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E ORGANOLETTICHE

Aspetto	funghi champignons tagliati a fette
Colore	marrone chiaro
Sapore	buono, tipico dello champignons trifolato
Consistenza	soda e compatta

Salinità % 1.6 ± 0.5

Pesticidi	nei limiti di legge
Metalli pesanti	nei limiti di legge
OGM	assenti

CARETTERISTICHE 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 breve tempo. Nel caso in cui la busta dovesse risultare gonfia non utilizzare il prodotto e rendere al fornitore.

PIANO DI CONTROLLO

Materie prime	controllo visivo sulla qualità della materia prima e controllo della temperatura dell'automezzo al momento dell'arrivo; controllo visivo della presenza di corpi estranei.
Prodotti finiti	controllo visivo della saldatura delle confezioni; controllo strumentale con registrazione 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	13	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