



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:

OLIVELLE NERE RIVIERA DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

CARATTERISTICHE GENERALI

Codice interno	OLVNLIGSV10
Codice a barre	8001178004267
Formato	vaso vetro 1062 ml
Peso netto	1000 g
Peso sgocciolato	485 g
Denominazione legale	OLIVE NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA
Lista degli ingredienti	olive nere, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico (E270), acido citrico (E330). Può contenere noccioli o frammenti di noccioli.
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	L+giorno giuliano+lettera anno di produzione → impresso sul coperchio
Processo di produzione	le olive arrivano presso lo stabilimento di produzione contenute in fusti di plastica in salamoia. I fusti vengono svuotati per la dissalazione. Il prodotto viene controllato, e ne viene controllato il pH. Se conforme si procede con la colmatatura con il liquido di governo dei vasi, che successivamente subiscono i processi di incapsulatura twist-off, pastorizzazione, etichettatura ed imballaggio.

CARATTERISTICHE CONFEZIONE

Descrizione	vaso di vetro CEE STD 1062
Misure	altezza: 160 mm diametro: 107 mm imboccatura twist-off: 82 mm
Etichetta	denominazione del prodotto stampata sull'etichetta che avvolge il vaso

CARATTERISTICHE IMBALLO

Descrizione	termopack con vassoio in cartone 340x225x160 mm
Numero confezioni	6 pezzi per imballo
Peso complessivo imballo	9 kg

CARATTERISTICHE PALLET

Descrizione pallet	EPAL		
Numero imballi per strato	11	Numero imballi per pallet	77
Numero strati per pallet	7	Peso complessivo pallet	720 kg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

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 info@conservebonetto.com

SCHEDA TECNICA

Denominazione prodotto:

OLIVELLE NERE RIVIERA DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E ORGANOLETTICHE

Aspetto olive nere denocciolate Leccino
Colore dal marrone scuro a più chiaro tipico delle olive Leccino
Sapore caratteristico delle olive Leccino
Consistenza caratteristico delle olive Leccino

pH 3.80 ± 0.4
Salinità % 2.5 ± 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.

PIANO DI CONTROLLO

Materie prime controllo visivo sulla qualità della materia prima al momento dell'arrivo; controllo visivo della presenza di corpi estranei; controllo strumentale del pH prima della lavorazione.

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 pastorizzazione; controllo finale visivo sul prodotto una volta imballato.

INDICE DELLE REVISIONI

Data	n. rev.	Natura della modifica	Redatto RQ	Approvato DIR
01/2022	05	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