



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:

FILETTI DI ACCIUGHE IN BAULETTO

CARATTERISTICHE GENERALI

Codice interno	ALCFBOB07
Codice	8001178001921
Formato	bauletto 620 ml
Peso netto	600 g
Peso sgocciolato	360 g
Denominazione legale	SEMICONSERVA DI FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI GIRASOLE
Lista degli ingredienti	Acciughe [(<i>Engraulis encrasicolus</i>), sale] olio vegetale di semi di girasole. <i>Contiene pesce.</i>
Claims	senza glutine
TMC	18 mesi dalla data di produzione → giorno mese anno → impresso sul coperchio
Lotto di produzione	impresso sul coperchio
Processo di produzione	le materie prime, dopo essere state pescate, arriva nello stabilimento autorizzato nel quale vengono applicate tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalla legge. Il pescato viene salato e dopo la maturazione viene filettato. Il prodotto così ottenuto viene confezionato con l'olio vegetale di semi vari nelle apposite scatole, che successivamente subiscono i processi di aggraffatura, sterilizzazione, etichettatura ed imballaggio.
Zona di pesca	il prodotto arriva da pesca con rete nel mar Mediterraneo, zona FAO 37

CARATTERISTICHE CONFEZIONE

Descrizione	barattolo in banda stagnata tipo elettrolitico
Misure	altezza: 6.5 cm lunghezza: 12 cm larghezza: 9.5 cm
Etichetta:	denominazione del prodotto sull'etichetta

CARATTERISTICHE IMBALLO

Descrizione	vassoio 390x290x135 mm
Numero confezioni	12 pezzi per imballo
Peso complessivo imballo	9 kg

CARATTERISTICHE PALLET

Descrizione pallet	EPAL		
Numero imballi per strato	12	Numero imballi per pallet	120
Numero strati per pallet	10	Peso complessivo pallet	1100 kg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

Energia	889 kJ / 218 kcal
Grassi	13.0 g
- di cui acidi grassi saturi	1.9 g
Carboidrati	0.0 g
- di cui zuccheri	0.0 g
Proteine	26.0 g
Sale	14.3 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:

FILETTI DI ACCIUGHE IN BAULETTO

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E ORGANOLETTICHE

Aspetto	filetti interi
Colore	bruno rosato carneo, tipico del prodotto al giusto punto di maturazione
Sapore	gradevole sufficientemente salato
Odore	intenso, tipico del prodotto maturo
Consistenza	polpa compatta ma
Salinità %	14.3 ± 2
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	< 100.000 UFC/g
Coliformi totali	< 100 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes:	Assente/25 g
Salmonella spp.	Assente/25 g

CONSIGLI UTILIZZAZIONE – CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto preferibilmente ad una temperatura inferiore a 15 °C. Dopo l'apertura tenere il prodotto in frigorifero, ricoperto di olio e consumare entro 30 giorni.

PIANO DI CONTROLLO

Prodotti finiti	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	04	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?		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 ₂		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X