



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 AL NATURALE

CARATTERISTICHE GENERALI

Codice interno	FNGCINB30
Codice EAN	8001178001457
Formato	latta 2650 ml
Peso netto	2550 g
Peso sgocciolato	1200 g
Lista degli ingredienti	funghi prataioli coltivati (<i>Agaricus bisporus</i>), acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico (E330), antiossidante: acido L-ascorbico (E300).
Origine ingrediente primario	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	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. Il prodotto ottenuto viene quindi confezionato con il liquido di governo (acqua, sale, acido citrico, acido L-ascorbico) nelle apposite scatole, che successivamente subiscono i processi di aggraffatura, sterilizzazione, etichettatura ed imballaggio. PRODOTTO IN POLONIA

CARATTERISTICHE CONFEZIONE

Descrizione	barattolo in banda stagnata tipo elettrolitico
Misure	altezza: 152 mm diametro: 155 mm spessore: 0,24 mm
Etichetta	denominazione del prodotto stampata sull'etichetta che avvolge il barattolo

CARATTERISTICHE IMBALLO

Descrizione	Termoretraibile con vassoio in cartone 320x485x160 mm
Numero confezioni	6 pezzi per imballo
Peso complessivo imballo	17 kg

CARATTERISTICHE PALLET

Descrizione pallet	EPAL		
Numero imballi per strato	5	Numero imballi per pallet:	50
Numero strati per pallet	10	Peso complessivo pallet:	875 kg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

Energia	188 kJ / 45 kcal
Grassi	0.4 g
- di cui acidi grassi saturi	0.0 g
Carboidrati	1.5 g
- di cui zuccheri	1.5 g
Fibre	4.2 g
Proteine	6.8 g
Sale	1.0 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 AL NATURALE

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E ORGANOLETTICHE

Aspetto	funghi champignons tagliati a fette
Colore	marrone chiaro
Sapore	buono e neutro, tipico dello champignons lavorato fresco
Consistenza	soda e compatta
Salinità %	1.0 ± 0.2
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 invariate).

Carica mesofila totale	< 10000 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 4 giorni. Nel caso in cui la confezione dovesse risultare gonfia non utilizzare il prodotto e rendere al fornitore.

PIANO DI CONTROLLO

Prodotti finiti	controllo visivo sulla qualità della materia prima al momento 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 strumentale con registrazione del tempo e della temperatura di sterilizzazione; controllo finale visivo sul prodotto una volta imballato.
-----------------	---

INDICE DELLE REVISIONI

Data	n. rev.	Natura della modifica	Redatto RQ	Approvato DIR
01/2022	03	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