



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:

FRIARIELLI IN OLIO

CARATTERISTICHE GENERALI

Codice interno	FRL10V10
Codice EAN	8001178004809
Formato	vaso vetro 1062 ml
Peso netto	950 g
Peso sgocciolato	650 g
Denominazione legale	CIME DI RAPA IN OLIO DI GIRASOLE
Lista degli ingredienti	broccoli (70%), olio di semi di girasole, sale, aglio, peperoncino, correttore di acidità: acido citrico (E330). Può contenere tracce di sedano, crostacei, uova e pesce.
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	la materia prima arriva nello stabilimento di produzione. La materia prima viene sottoposta a selezione ed in seguito a scottatura. L'acidità della materia prima viene stabilizzata e speziata. Il prodotto così ottenuto viene confezionato con l'olio vegetale di semi di girasole in vasi di vetro, che successivamente subiranno i processi di incapsulatura twist-off, pastorizzazione, etichettatura ed imballaggio.

CARATTERISTICHE CONFEZIONE

Descrizione	vaso in vetro CEE ORTO 1062
Misure	altezza: 160 mm diametro: 107 mm imboccatura: twist-off 82 mm
Etichetta:	denominazione del prodotto stampata sull'etichetta applicata sul 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	678 kJ / 164 kcal
Grassi	13.5 g
- di cui acidi grassi saturi	2.1 g
Carboidrati	4.6 g
- di cui zuccheri	0.5 g
Fibre	4.9 g
Proteine	1.0 g
Sale	1.2 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:

FRIARIELLI IN OLIO DI GIRASOLE

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE E ORGANOLETICHE

Aspetto	cime di rapa con fantasia di peperoncino
Colore	verde tipico della rapa
Sapore	gradevole, leggermente aromatizzato
Consistenza	soda
pH	< 4.3
Salinità %	1.2 ± 0.2
Pesticidi	nei limiti di legge
Metalli pesanti	nei limiti di legge
OGM	assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo l'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, mantenere in frigorifero tra 0 e +4°C e consumare entro 7 giorni. Nel caso in cui la capsula dovesse risultare gonfia, non utilizzare il prodotto e rendere al fornitore.

PIANO DI CONTROLLO

Prodotti finiti	controllo della chiusura delle confezioni; controllo strumentale del tempo e della temperatura di pastorizzazione; controllo finale visivo sul prodotto una volta imballato.
-----------------	--

INDICE DELLE REVISIONI

Data	n. rev.	Natura della modifica	Redatto RQ	Approvato DIR
01/2022	02	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