



CONSERVE BONETTO S.R.L

Domicilio fiscale e sede operativa: **Via dell'Artigianato, 22 - 36050 Bressanvido (VI)**
C.F. e P.IVA: 04457530246 Tel. 0444 660805 www.conservebonetto.com info@conservasbonetto.com

SCHEDA TECNICA

Denominazione prodotto:

ANTIPASTO DI LUSO IN OLIO

CARATTERISTICHE GENERALI

Codice interno	ANTL1OV10
Codice EAN	8001178004342
Formato	vaso vetro 1062 ml
Peso netto	950 g
Peso sgocciolato	620 g
Denominazione legale	ORTAGGI E FUNGHI MISTI IN OLIO DI GIRASOLE
Lista degli ingredienti	verdure e funghi in proporzione variabile (65%): carciofi spicchi, funghi Castagnoli (<i>Stropharia rugosoannulata</i>), pomodori secchi, funghi chiodini Nameko (<i>Pholiota mutabilis</i>), olive nere, olive farcite con pasta al peperone (acqua, peperone, sale, addensanti: alginato sodico (E401), gomma di guar (E412), calcio cloruro (E509), correttore di acidità: acido citrico (E330)); funghi champignons (<i>Agaricus bisporus</i>), olio vegetale di semi di girasole, aceto di vino, sale, correttore di acidità: acido citrico (E330), antiossidante: acido L-ascorbico (E300).
Origine ingrediente primario	Può contenere noccioli o frammenti di nocciolo derivanti dalla snocciolatura delle olive.
Claims	non UE
Processo di conservazione	senza glutine
TMC	pastorizzazione
Lotto di produzione	36 mesi dalla data di produzione → giorno mese anno → impresso sul coperchio
Processo di produzione	L+giorno giuliano+lettera anno di produzione → impresso sul coperchio le materie prime arrivano nello stabilimento di produzione; i prodotti in salamoia (funghi, olive verdi e carciofi) vengono svuotati dai fusti per la dissalazione, quindi vengono mescolati e conciati assieme ai pomodori e alle olive nere con l'aceto di vino, il sale, l'acido citrico e l'acido L-ascorbico; il tutto viene sgocciolato e confezionato con l'olio vegetale di semi di girasole nei vasi di vetro, che successivamente subiscono i processi di incapsulatura twist-off, pastorizzazione, etichettatura ed imballaggio.

CARATTERISTICHE CONFEZIONE

Descrizione	vaso in vetro CEE STD 1062 ml
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	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	718 kg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

Energia	505 kJ / 121 kcal
Grassi	5.6 g
- di cui acidi grassi saturi	0.9 g
Carboidrati	9.2 g
- di cui zuccheri	5.6 g
Fibre	5.1 g
Proteine	6.0 g
Sale	2.1 g



CONSERVE BONETTO S.R.L

Domicilio fiscale e sede operativa: **Via dell'Artigianato, 22 - 36050 Bressanvido (VI)**
C.F. e P.IVA: 04457530246 Tel. 0444 660805 www.conservebonetto.com info@conservebonetto.com

SCHEDA TECNICA

Denominazione prodotto:

ANTIPASTO DI LUSSO IN OLIO

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E ORGANOLETTICHE

Aspetto	misto di verdure e funghi
Colore	tipico delle verdure e dei funghi presenti
Sapore	gustoso
Consistenza	prodotti di consistenza buona
pH	3.90 ± 0.3
Salinità %	2.1 ± 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/25 g

CONSIGLI UTILIZZAZIONE – CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore ed al riparo dalla luce; una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 7 giorni. Nel caso in cui il coperchio dovesse risultare gonfio, non utilizzare il prodotto e rendere al fornitore.

PIANO DI CONTROLLO

Materie prime	controllo visivo della qualità delle materie prime al momento dell'arrivo; controllo visivo della presenza di corpi estranei; controllo strumentale del pH prima della lavorazione.
Prodotti finiti	controllo della chiusura ermetica delle capsule twist-off; 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
01/2025	07	Revisione		



CONSERVE BONETTO S.R.L

Domicilio fiscale e sede operativa: **Via dell'Artigianato, 22 - 36050 Bressanvido (VI)**
C.F. e P.IVA: 04457530246 Tel. 0444 660805 www.conservebonetto.com info@conservabonetto.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