



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:

CIPOLLINE PERLINA IN AGRODOLCE

CARATTERISTICHE GENERALI

Codice interno	CIPP1AV10
Codice EAN	8001178006230
Formato	vaso 1062 ml
Peso netto	1050 g
Peso sgocciolato	650 g
Denominazione legale	CIPOLLINE IN AGRODOLCE
Lista degli ingredienti	Cipolline, acqua, aceto di vino, sale, zucchero, correttore di acidità: acido citrico (E330), antiossidante: acido ascorbico (E300). <i>Contiene solfiti.</i>
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	Lotto di produzione L+giorno juliano+lettera anno di produzione → impresso sul coperchio
Processo di produzione	le cipolline arrivano nello stabilimento di produzione contenuti in fusti di plastica in salamoia. I fusti vengono svuotati per la dissalazione ed il prodotto viene preparato con aceto di vino, sale, zucchero, acido citrico e acido ascorbico e ne viene controllato il valore del pH; successivamente il prodotto viene sgocciolato e confezionato con il liquido di governo 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
Etichetta	denominazione del prodotto stampata sull'etichetta applicata sul vaso

CARATTERISTICHE IMBALLO

Descrizione	termopack con vassoio 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	230 kJ / 54 kcal
Grassi	0.1 g
- di cui acidi grassi saturi	0.0 g
Carboidrati	10.6 g
- di cui zuccheri	10.6 g
Fibre	2.3 g
Proteine	1.6 g
Sale	2.0 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:

CIPOLLINE PERLINA IN AGRODOLCE

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E ORGANOLETTICHE

Colore	bianco
Odore	caratteristico
Sapore	agrodolce
Consistenza	tipico delle cipolle sottaceto
pH	4.0 ± 0.2
Salinità %	2.0 ± 1.0
OGM	Assenti
Pestidici	Nei limiti di legge
Metalli Pesanti	Nei limiti di legge

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 può essere conservato a temperatura ambiente; una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 7 giorni.

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 e della salinità prima della lavorazione.
Prodotti finiti	controllo della chiusura ermetica delle capsule twist-off; controllo del tempo e della temperatura della pasteurizzazione; controllo finale visivo sul prodotto una volta imballato.

INDICE DELLE REVISIONI

Data	n. rev.	Natura della modifica	Redatto RQ	Approvato DIR
01/2025	01	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@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 sulfiti 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