



## CONSERVE BONETTO di Sperotto Maria Pia

Domicilio fiscale: Via G. Carducci, 14 - 35010 Carmignano di Brenta (PD) Sede operativa: Via dell'Artigianato, 22 - 36050 Bressanvido (VI)  
C.F. e R.I.: SPRMRP58P63D956V P. IVA 01827230283 Tel 0444 660805 Fax 0444 660886 [www.conservebonetto.com](http://www.conservebonetto.com) [info@conservebonetto.com](mailto:info@conservebonetto.com)

### SCHEDA TECNICA

Denominazione prodotto:

## FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI ALL'OLIO

### CARATTERISTICHE GENERALI

Codice interno	FNGT4OB08
Codice EAN	8001178001068
Formato	latta ml. 850
Peso netto	g. 800
Peso sgocciolato	g. 500
Lista degli ingredienti	funghi prataioli coltivati ( <i>Agaricus bisporus</i> ) (62,5%), olio vegetale di semi di girasole, prezzemolo, aglio, sale. Esaltatore di sapidità: glutammato monosodico (E621), spezie.
Processo di conservazione	sterilizzazione a 121°C
TMC	48 mesi                      giorno   mese   anno → impresso sul coperchio
Lotto 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 in un cuocitore continuo alla temperatura di 98°C. I funghi vengono affettati e su di essi vengono distribuiti uniformemente prezzemolo, aglio, sale, aromi naturali e spezie. Il prodotto ottenuto, quindi, viene confezionato e colmato con l'olio vegetale nelle apposite scatole, che successivamente subiscono i processi di aggraffatura, sterilizzazione, etichettatura ed imballaggio.

### CARATTERISTICHE CONFEZIONE

Descrizione	barattolo in banda stagnata tipo elettrolitico		
Misure	altezza: 118 mm	diametro: 99 mm	spessore: 0,24 mm
Etichetta	denominazione del prodotto stampata sull'etichetta che avvolge il barattolo		

### CARATTERISTICHE IMBALLO

Descrizione	cartone 415x310x240
Numero confezioni	24 pezzi per imballo
Peso complessivo imballo	kg. 22

### CARATTERISTICHE PALLET

Descrizione pallet	EPAL	
Numero imballi per strato	6	Numero imballi per pallet 36
Numero strati per pallet	6	Peso complessivo pallet kg. 800

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E ORGANOLETTICHE

Aspetto	funghi champignons tagliati a fette
Colore	marrone chiaro
Sapore	buono, tipico dello champignons lavorato fresco
Consistenza	soda e compatta

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

Energia	Kj 396 Kcal 96
Grassi	7.1 g di cui acidi grassi saturi 0.8 g
Carboidrati	1.5 g di cui zuccheri 1.5 g fibre 3.3 g
Proteine	4.8 g
Sale	2.3 g

## SCHEDA TECNICA

Denominazione prodotto:

### FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI ALL'OLIO

#### CARETTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Spore di sporigeni aerobi	< 10 UFC/g
Clostridi solfito riduttori	assente
Carica batterica mesofila	< 10 UFC/g
Coliformi	assenti
Stafilococchi coagulasi	assente
Escherichia coli	assente
Listeria Monocytogenese	assente

#### 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 breve tempo.

#### PIANO DI CONTROLLO

Materie prime	controllo visivo della qualità della materia prima e controllo della temperatura dell'automezzo al momento dell'arrivo.
Prodotti finiti	controllo 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 del tempo e della temperatura della sterilizzazione; controllo finale visivo sul prodotto una volta imballato.

#### INDICE DELLE REVISIONI

Data	n. rev.	Natura della modifica	Redatto RQ	Approvato DIR
07/1997	00	Prima emissione		
02/2006	02	Revisione		
02/2008	03	Revisione		
03/2009	04	Revisione		
02/2012	05	Revisione		
02/2015	06	Revisione		