



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:

FETTINE DI CARCIOFO AL NATURALE

CARATTERISTICHE GENERALI

Codice interno	CARF4SNB30
Codice EAN	8001178002058
Tipo confezione	latta 2650 ml
Peso netto	2500 g
Peso sgocciolato	1200 g
Denominazione legale	CARCIOFI A FETTE LESSATI
Lista degli ingredienti	fettine di carciofo, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico, acido lattico.
Origine ingrediente primario	UE / non 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 identificativa anno di produzione → impresso sul coperchio
Processo di produzione	Il prodotto, dopo la raccolta viene tagliato a fettine e selezionato, quindi sottoposto a cottura (blanching) e a un'ulteriore selezione. Il prodotto ottenuto viene confezionato con il liquido di governo (acqua, sale, acido citrico e acido L-ascorbico) nelle apposite scatole, che successivamente subiscono i processi di colmatura, aggraffatura, pastorizzazione, etichettatura ed imballaggio. PRODOTTO E CONFEZIONATO IN UE / NON UE

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 485x320x160 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	178 kJ / 43 kcal
Grassi	0.3 g
- di cui acidi grassi saturi	0.0 g
Carboidrati	3.1 g
- di cui zuccheri	2.5 g
Fibre	7.0 g
Proteine	3.4 g
Sale	1.0 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:

FETTINE DI CARCIOFO AL NATURALE

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E ORGANOLETTICHE

Aspetto Carciofi tagliati a fettine
Colore verde chiaro – tipico del carciofo
Sapore buono
Consistenza soda

pH 3.8 ± 0.4
Salinità % 1.0 ± 0.4

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 monocytogens Assente/25g

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. Nel caso in cui la latta dovesse risultare gonfia non utilizzare il prodotto e rendere al fornitore.

PIANO DI CONTROLLO

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 strumentale con registrazione 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
03/2025	05	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?		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