

<b>Nome commerciale</b> : BROCCOLI NERI			
<b>Azienda produttrice</b> : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS) ITALIA			
<b>Ingredienti</b> : Ingredienti: broccoli neri 53%, peperoncino 5%, aglio 1%, olio extra vergine di oliva 41%. Correttore di acidità: acido citrico.			
<b>Code EAN</b> : 8031424851321 <b>Codice Doganale:</b> 20059950	<b>Codice prodotto</b> : 00100001		
<b>Unita di vendita</b> : 314 ml /280 gr	<b>Shelf life</b> : 30 mesi		
<b>Metodo di conservazione</b> : a temperatura ambiente ,			
<b>La durata media di conservazione</b> : 30 giorni circa dall'apertura in refrigerato		<b>Imballo primario</b> : vasetto di vetro	
<b>Allergeni</b> : nessuno		<b>OGM</b> : nessuno	
<b>BREVE DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO</b>		Ingredienti di origine italiana puliti, lavati, acidificati e mescolati con l'olio extravergine di oliva. Chiusi in contenitori di vetro con creazione del vuoto mediante pastorizzazione. Tutti i processi di lavorazione vengono eseguiti in conformità al Reg. CE 852/2004	
<b>pH (min/max)</b>	<b>3.8 – 4.2</b>	<b>allergeni</b>	assenti
		<b>Coloranti</b>	assenti
		<b>Conservanti</b>	assenti

#### INFORMAZIONI GENERALI

#### VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

<b>Energia</b>	<b>kJ</b>	<b>594</b>	<b>Proteine</b>	<b>g</b>	<b>2.3</b>
	<b>kcal</b>	<b>144</b>	<b>Grassi</b>	<b>g</b>	<b>14</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>g</b>	<b>3.1</b>	<b>Di cui acidi grassi saturi</b>	<b>g</b>	<b>2.8</b>
<b>Di cui zuccheri</b>	<b>g</b>	<b>1.9</b>	<b>Sale</b>	<b>g</b>	<b>0.62</b>

#### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore verde, buon odore, la consistenza da condimento della pasta o per bruschette.  
Prodotto destinato a tutta la popolazione ad eccezione dei neonati e con allergie agli ingredienti menzionati di sopra.

*l'informazione contenuta in questo documento deve essere considerata confidenziale ed esclusivamente per un uso professionale. non potrà essere né copia, né trasferita a terzi senza il consenso della FATTORIA SILA srl*

## PROCESSO DI LAVORAZIONE DEI BROCCOLI NERI

### **FASE 1**

- ACQUISIZIONE DEI BROCCOLI NERI
- MISURAZIONE DEL PH
- STAZIONAMENTO IN MAGAZZINO
- PRELEVAMENTO DAL MAGAZZINO DELLA QUANTITA' DI PRODOTTO LAVORABILE IN GIORNATA

### **FASE 2**

#### TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO IN VASO VETRO SOTT'OLIO

- PULITURA DEL PRODOTTO
- LAVAGGIO DEL PRODOTTO
- SBOLLENTATURA DEL PRODOTTO PER 15 MINUTI A 80°
- ACIDIFICAZIONE CON ACIDO CITRICO AL 0.2%
- CENTRIFUGA DEI PRODOTTI PER ELIMINAZIONE TOTALE DELL'ACQUA
- AROMATIZZAZIONE IN BASE ALLA RICETTA
- MISURAZIONE PH < 4.2
- INVASETTAMENTO MANUALE
- PESATURA
- COLMATURA
- CAPSULAMENTO
- PASTORIZZAZIONE 25 MINUTI A 96°
- LAVAGGIO
- ETICHETTATURA
- IMMAGAZZINAMENTO