

<b>Nome commerciale</b> : CONFETTURA EXTRA BIO LIMONE E MENTA			
<b>Azienda produttrice</b> : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO ITALIA			
<b>Ingredienti</b> : polpa e buccia di limone bio 56.8%, zucchero 43%, menta 0.2%, pectina 54% di frutta bx finali 55			
<b>Code EAN</b> : 8031424102621	<b>Codice prodotto</b> : 02300001		
<b>Unita di vendita</b> : 212 ml /220 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>	Gli ingredienti puliti lavati,cotti. Chiusi in contenitori di vetro con creazione del vuoto mediante pastorizzazione. Tutti i processi di lavorazione vengono eseguiti in conformità al Reg.CE852/2004		
<b>Ph (min/max)</b>	<b>3.8 – 4.2</b>	<b>allergeni</b>	<b>Coloranti assenti</b>
			<b>Conservanti assenti</b>

#### INFORMAZIONI GENERALI

#### VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

<b>Valore energetico</b>	<b>KJ</b>	<b>194</b>	<b>Proteine</b>	<b>g</b>	<b>0</b>
	<b>Kcal</b>	<b>824</b>	<b>grassi</b>	<b>g</b>	<b>0</b>
<b>carboidrati</b>	<b>g</b>	<b>48</b>	<b>Di cui Saturi</b>	<b>g</b>	<b>0</b>
<b>zuccheri</b>	<b>g</b>	<b>48</b>	<b>Sale</b>	<b>g</b>	<b>0</b>
<b>fibre</b>	<b>g</b>	<b>1</b>			

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

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore giallo vivo, buon odore , la consistenza per prima colazione , oppure da abbinare ai formaggi  
Prodotto destinato a tutta la popolazione ad eccezione dei neonati e con allergie agli ingredienti menzionati di sopra.

## PROCESSO DI LAVORAZIONE DELLA CONFETTURA EXTRA BIO LIMONE E MENTA

### **FASE 1**

- ACQUISIZIONE DEI PRODOTTI
- STAZIONAMENTO IN MAGAZZINO
- PRELEVAMENTO DAL MAGAZZINO DELLA QUANTITA' DI PRODOTTO LAVORABILE IN GIORNATA

### **FASE 2**

#### TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO IN VASO VETRO

- PULITURA E LAVAGGIO DEI PRODOTTI
- COTTURA DEGLI INGREDIENTI PER CIRCA 2 ORE
- AROMATIZZAZIONE IN BASE ALLA RICETTA
- INVASETTAMENTO MECCANICO
- PESATURA
- COLMATURA
- CAPSULAMENTO
- PASTORIZZAZIONE 20 MINUTI A 96°
- LAVAGGIO
- ETICHETTATURA
- IMMAGAZZINAMENTO

SCHEDA AGGIORNATA AL 31.12.2022