

IL PICCO DEL GUSTO

Nome commerciale		: INVOLTINI DI MELANZANE				
Azienda produttrice		: FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO(CS) ITALIA				
Ingredienti		melanzane 60%, olio extra vergine d'oliva, acciuoghe 8% , capperi 4%, sale, aceto di vino, aglio, peperoncino, basilico. Correttore di acidità: acido citrico, acido lattico. Ingredients: aubergines, extra virgin oil, anchovies , capers, salt, vinegar, garlic, pepper, basil. Acidity regulator: citric acid, lactic acid.				
Code EAN		: 8031424109316	Codice prodotto			: 00800009
Unita di vendita		: 314 ml /280 gr	Shelf life			: 30 mesi
Metodo di conservazione : a temperatura ambiente ,						
La durata media di conservazione :			: 30 giorni circa dall'apertura in refrigerato	Imballo primario	: vasetto di vetro	
Allergeni			: può contenere solfiti	OGM	: nessuno	
BREVE DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO		Gli ingredienti puliti, lavati, acidificati e mescolati con l'olio extra vegine d'oliva. Chiusi in contenitori di vetro con creazione del vuoto mediante pastorizzazione. Tutti i processi di lavorazione vengono eseguiti in conformità al Reg.CE852/2004				
Ph (min/max)	3.8 – 4.2	Allergeni acciuoghe		Coloranti assenti	Conservanti assenti	

INFORMAZIONI GENERALI

VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

Valore energetico	KJ	414	Proteine	g	3.0
	Kcal	99	grassi	g	5.3
carboidrati	g	9.8	Di cui Saturi	g	1.0
zuccheri	g	1.5	Sale	g	1.4

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore marroncino chiaro, buon odore , la consistenza per insalate, per preparare antipasti
Prodotto destinato a tutta la popolazione ad eccezione dei neonati e con allergie agli ingredienti mensionati 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 DEGLI INVOLTINI DI MELANZANE CON CAPPERI E ACCIUGHE

FASE 1

- ACQUISIZIONE DEI PRODOTTI
- MISURAZIONE DEL PH 4.5
- STAZIONAMENTO IN MAGAZZINO
- PRELEVAMENTO DAL MAGAZZINO DELLA QUANTITA' DI PRODOTTO LAVORABILE IN GIORNATA

FASE 2

TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO IN VASO VETRO SOTT'OLIO

- PULITURA E LAVAGGIO DEI PRODOTTI
 - ACIDIFICAZIONE CON ACIDO CITRICO AL 0.2%
 - CENTRIFUGA DEI PRODOTTI PER ELIMINAZIONE TOTALE DELL'ACQUA
 - ACIDIFICAZIONE CON ACIDO LATTICO 0.5% DEL RIPIENO
 - FARCITURA DELLE MELANZANE
 - MISURAZIONE DEL PH < 4.2
 - INVASETTAMENTO MANUALE
 - PESATURA
 - COLMATURA
 - CAPSULAMENTO
 - PASTORIZZAZIONE 25 MINUTI A 96°
 - LAVAGGIO
 - ETICHETTATURA
 - IMMAGAZZINAMENTO
-
- SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022