

Nome commerciale : OLIO SANTO CONDIMENTO A BASE DI PEPERONCINO			
Azienda produttrice : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS) ITALIA			
Ingredienti Ingredienti: Olio extravergine di oliva, peperoncino.			
Code EAN : 8031424105370	<input type="checkbox"/>	Codice prodotto : 01300003	
Unita di vendita : 25 Cl		Shelf life : 30 mesi	
Metodo di conservazione : a temperatura ambiente ,			
La durata media di conservazione : 30 giorni circa dall'apertura in refrigerato		Imballo primario : bottiglietta di vetro	
Allergeni :		OGM : nessuno	
BREVE DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO	Gli ingredienti puliti lavati, . Chiusi in contenitori di vetro. Tutti i processi di lavorazione vengono eseguiti in conformità al Reg.CE852/2004		
Ph (min/max)		allergeni	Coloranti assenti
			Conservanti assenti

INFORMAZIONI GENERALI

VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

Valore energetico	KJ	3389	Proteine	g	0
	Kcal	824	grassi	g	91.6
carboidrati	g	0	Di cui Saturi	g	14
zuccheri	g	0	Sale	g	0

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore rossiccio buon odore , la consistenza per insaporire primi piatti, minestre, pizza e insalate
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 DELL'OLIO SANTO

FASE 1

PREPARAZIONE DEL PRODOTTO

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

FASE 2

TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO

- MISCELAZIONE DELL'OLIO COL PEPERONCINO
- INVASETTAMENTO MECCANICO
- PESATURA
- CAPSULAMENTO
- ETICHETTATURA
- IMMAGAZZINAMENTO

SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022