

IL PICCO DEL GUSTO

Nome commerciale		: MELANZANE A FILETTO			
Azienda produttrice		: FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANGO (CS) ITALIA			
Ingredienti		: Melanzane 60%, olio extra vergine d'oliva, aglio, peperoncino, menta, aceto di vino, sale. Correttore di acidità : acido citrico. Ingredientes: Aubergine, extra virgin olive oil 40%, red pepper, vinegar, salt, garlic, mint. Acidity regulator: citric acid.			
Code EAN		: 8031424103178	Codice prodotto : 00600006		
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 :		OGM : nessuno			
BREVE DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO		Gli ingredienti 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.CE852/2004			
Ph (min/max)	3.8 – 4.2	allergeni		Coloranti assenti	Conservanti assenti

INFORMAZIONI GENERALI

VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

Valore energetico	KJ	715	Proteine	g	1.7
	Kcal	173	grassi	g	15
carboidrati	g	7.0	Di cui Saturi	g	2.1
zuccheri	g	1.9	Sale	g	2.1

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore arancio, buon odore , la consistenza per minestre, pizza e insalate, per preparare 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 DELLE MELANZANE A FILETTI

FASE 1

PREPARAZIONE DEL PRODOTTO

- ACQUISIZIONE DELLE MELANZANE
- 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 E LAVAGGIO DEI PRODOTTI
 - 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 MECCANICO
 - PESATURA
 - COLMATURA
 - CAPSULAMENTO
 - PASTORIZZAZIONE 30 MINUTI A 95°
 - LAVAGGIO
 - ETICHETTATURA
 - IMMAGAZZINAMENTO
-
- SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022