

Nome commerciale : CIME DI RAPE Turnip tops		
Azienda produttrice : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS) ITALIA		
Ingredienti : Ingredienti: cime di rape - CALABRIA - ITALIA 59%, peperoncino 5%, aglio 1%, olio extra vergine di oliva 35%. Correttore di acidità: acido citrico.		
Code EAN : 8031424851253	Codice prodotto : 00100002	
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 : nessuno		OGM : nessuno
BREVE DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO	Gli 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.CE852/2004	
Ph (min/max)	3.8 – 4.2	allergeni assenti
		Coloranti assenti
		Conservanti assenti

INFORMAZIONI GENERALI

VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

Valore energetico	KJ	1127	Proteine	g	3.5
	Kcal	272	grassi	g	24
carboidrati	g	9.8	Di cui Saturi	g	5.3
zuccheri	g	2.0	Sale	g	1.1

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE– MODI DI UTILIZZO

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

PROCESSO DI LAVORAZIONE DELLE CIME DI RAPE

FASE 1

- ACQUISIZIONE DELLE CIME DI RAPE FRESCHE
- 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