

Nome commerciale : BRUSCHETTA TROPEANA PICCANTE CON CIPOLLE ROSSE DI TROPEA CALABRIA IGP Spicy mixed red onions and vegetables sauce			
Azienda produttrice : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS) ITALIA			
Ingredienti : olio extravergine d'oliva 45%, cipolle rosse di Tropea Calabria IGP 15%, peperoncino 3%, melanzane, carciofi, peperoni, olive, sale. Correttore diacidità: acido citrico. Ingredients: extra virgin olive oil, red onion, red pepper, aubergine, artichokes, pepper, olives, salt. Acidity regulator: citric acid			
Code EAN : 8031424105257	Codice prodotto : 00400017		
Unita di vendita : 212 ml /180 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 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	1682	Proteine	g	0.8
	Kcal	408	grassi	g	41
carboidrati	g	9.5	Di cui Saturi	g	5.6
zuccheri	g	1.8	Sale	g	0.63

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore arancio, buon odore , la consistenza per insaporire pripi piatti, minestre, pizza e insalate, per preparare bruschette
Prodotto destinato a tutta la popolazione ad eccezione dei neonati e con allergie agli ingredienti mensionati di sopra.

PROCESSO DI LAVORAZIONE DELLA BRUSCHETTA TROPEANA PICCANTE

FASE 1

- ACQUISIZIONE DEI DIVERSI 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 DEGLI ORTAGGI
 - ACIDIFICAZIONE CON ACIDO CITRICO AL 0.2%
 - CENTRIFUGA DEI PRODOTTI PER ELIMINAZIONE TOTALE DELL'ACQUA
 - TRITATURA
 - AROMATIZZAZIONE IN BASE ALLA RICETTA
 - MISURAZIONE PH 4.1
 - INVASETTAMENTO MECCANICO
 - PESATURA
 - COLMATURA
 - CAPSULAMENTO
 - PASTORIZZAZIONE 40 MINUTI A 96°
 - LAVAGGIO
 - ETICHETTATURA
 - IMMAGAZZINAMENTO
-
- SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022