Fattoria Sila
IL PICCO DEL GUSTO

Nome commerciale	: CONFETTURA EXTRA BIO ARANCIA	
Azienda produttrice	: FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO ITALIA	
Ingredienti	: polpa e buccia di arance bio 66%, zucchero di canna bio 33%, succo di limone bio 1%, pectina 70% di frutta bx finali 43	
Code EAN	**:** 8031424103734	**Codice prodotto** : **02300002**
Unita di vendita	: 212 ml /220 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 puliti lavati,cotti. 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**	**154**	**Proteine**	**g**	**0**
	Kcal	**654**	**grassi**	**g**	**0**
carboidrati	**g**	**38**	**Di cui Saturi**	**g**	**0**
zuccheri	**g**	**38**	**Sale**	**g**	**0**
fibre	**g**	**1**			

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE– MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore arancio vivo, buon odore , la consistenza per prima colazione , oppure da abbinare ai formaggi
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

Fattoria Sila
IL PICCO DEL GUSTO

PROCESSO DI LAVORAZIONE DELLA CONFETTURA EXTRA BIO ARANCIA

FASE 1

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

FASE 2

TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO IN VASO VETRO

- PULITURA E LAVAGGIO DEI PRODOTTI
- COTTURA DEGLI INGREDIENTI PER CIRCA 2 ORE
- AROMATIZZAZIONE IN BASE ALLA RICETTA
- INVASETTAMENTO MECCANICO
- PESATURA
- COLMATURA
- CAPSULAMENTO
- PASTORIZZAZIONE 20 MINUTI A 96°
- LAVAGGIO
- ETICHETTATURA
- IMMAGAZZINAMENTO

- SCHEDE AGGIUORNATA AL 31.12.2022