

IL PICCOLO DEL GUSTO

Nome commerciale : CONFETTURA EXTRA BIO CLEMENTINE					
Azienda produttrice : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO ITALIA					
Ingredienti : polpa e buccia di clementine bio 67%, zucchero di canna bio 30%, succo di limone bio 3 %, pectina. 69% di frutta bx finali 44					
Code EAN : 8031424102690	Codice prodotto : 02300004				
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	680	Proteine	g	0
	Kcal	160	grassi	g	0
carboidrati	g	39	Di cui Saturi	g	0
zuccheri	g	39	Sale	g	0
fibre	g	0.8			

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore arancio, 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 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 DELLA CONFETTURA EXTRA BIO CLEMENTINE

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 AGGIORNATA AL 31.12.2022