

Nome commerciale : PATE' DI OLIVE NERE	
Azienda produttrice : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS) ITALIA	
Ingredienti polpa di olive nere 71%, olio extra vergine d'oliva , acciuغه , capperi, mandorle , aglio, pinoli , basilico, prezzemolo, pepe nero, sale. Correttore di acidità: acido citrico può contenere noccioli ngredients: black olive pulp, extra virgin olive oil, anchovies , almond , garlic, pine nuts , capers, basil, parsley, black pepper, salt. Acidity regulator: citric acid.	
Code EAN : 8031424102072	Codice prodotto : 00300012
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 : ACCIUGHE, MANDORLE, PINOLI	OGM : nessuno
Origine végétale :	
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 : Acciuغه, mandorle pinoli
	Coloranti : assenti
	Conservanti : assenti

INFORMAZIONI GENERALI
VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

Valore energetico	KJ	2198	Proteine	g	1.2
	Kcal	533	grassi	g	56
carboidrati	g	7.1	Di cui Saturi	g	16
zuccheri	g	1.0	Sale	g	0.89

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore rosso, 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 PRODUZIONE DEL PATE' OLIVE NERE

FASE 1

PREPARAZIONE DEL PRODOTTO

- ACQUISIZIONE DEI VARI PRODOTTI
- 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
- TRITATURA DEL PRODOTTO
- AROMATIZZAZIONE IN BASE ALLA RICETTA
- MISURAZIONE PH < 4.2
- INVASETTAMENTO MECCANICO
- PESATURA
- COLMATURA
- CAPSULAMENTO
- PASTORIZZAZIONE 30 MINUTI A 95°
- LAVAGGIO
- ETICHETTATURA
- IMMAGAZZINAMENTO