

<b>Nome commerciale</b> : POMODORI	
<b>Azienda produttrice</b> : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS) ITALIA	
<b>Ingredienti</b> : Ingredienti: pomodori secchi 60%, olio extra vergine d'oliva, alloro, aglio, peperoncino, sale, aceto di vino. Correttore di acidità: acido citrico. Ingredients: dry tomatoes, extra virgin olive oil, laurel, garlic, pepper, vinegar, salt. Acidity regulator: citric acid	
<b>Code EAN</b> : 8031424103185	<b>Codice prodotto</b> : 00600012
<b>Unita di vendita</b> : 314 ml /280 gr	<b>Shelf life</b> : 30 mesi
<b>La durata media di conservazione</b> : 30 giorni circa dall'apertura in refrigerato	<b>Imballo primario</b> : vasetto di vetro
<b>Allergeni</b> : nessuno	<b>OGM</b> : nessuno
<b>BREVE DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO</b>	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
<b>Ph (min/max)</b> : 3.8 – 4.2	<b>allergeni</b> : Assenti
	<b>Coloranti</b> : assenti
	<b>Conservanti</b> : assenti

#### INFORMAZIONI GENERALI

#### VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

<b>Valore energetico</b>	<b>KJ</b>	<b>1111</b>	<b>Proteine</b>	<b>g</b>	<b>7.3</b>
	<b>Kcal</b>	<b>267</b>	<b>grassi</b>	<b>g</b>	<b>18</b>
<b>carboidrati</b>	<b>g</b>	<b>19</b>	<b>Di cui Saturi</b>	<b>g</b>	<b>3.2</b>
<b>Di cui zuccheri</b>	<b>g</b>	<b>4.7</b>	<b>Sale</b>	<b>g</b>	<b>3</b>

#### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO

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

## PROCESSO DI LAVORAZIONE DEI POMODORI SECCHI

### **FASE 1**

#### PREPARAZIONE DEL PRODOTTO

- ACQUISIZIONE DEI POMODORI SECCHI SALATI
- 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

- DISSALAZIONE DEL PRODOTTO
- 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 35 MINUTI A 95°
- LAVAGGIO
- ETICHETTATURA
- IMMAGAZZINAMENTO

SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022