

IL PICCO DEL GUSTO

Nome commerciale		: OLIVE VERDI SCHIACCIATE ALLA CALABRESE				
Azienda produttrice		: FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS) ITALIA				
Ingredienti		Ingredienti: olive 60%, olio extra vergine d'oliva , aglio, finocchietto, peperoncino, sale. Correttore di acidità: acido citrico. Potrebbe contenere noccioli.				
Code EAN		: 8031424103161	Codice prodotto			: 00600008
Unita di vendita		: 314 ml /280 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 :			OGM : nessuno			
BREVE DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO		Gli ingredienti lavati, acidificati e mescolati con l'olio extravergine di oliva. Chiusi in contenitori di vetro. 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	1135	Proteine	g	3.5
	Kcal	272	grassi	g	18
carboidrati	g	24	Di cui Saturi	g	3.1
zuccheri	g	1.1	Sale	g	1.3

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore verde, buon odore , la consistenza per insalate, per preparare antipasti oppure aperitivi. 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 PRODUZIONE DELLE OLIVE VERDI SCHIACCIATE ALLA CALABRESE

FASE 1

PREPARAZIONE DEL PRODOTTO

- ACQUISIZIONE DELLE OLIVE
- 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

- PREPARAZIONE 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
- LAVAGGIO
- ETICHETTATURA
- IMMAGAZZINAMENTO

SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022