

IL PICCO DEL GUSTO

Nome commerciale : BRUSCHETTA DI POMODORI dried tomatoes sauce		
Azienda produttrice : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS) ITALIA		
Ingredienti : Ingredienti: pomodori secchi 48%, olio extravergine d'oliva , basilico, aceto di vino, aglio, sale, alloro. Correttore di acidità: acido citrico. Ingredients: 48% dried tomatoes, extra virgin olive oil, basil, wine vinegar, garlic, salt, laurel. Acidity regulator: citric acid		
Code EAN : 8031424838018	Codice prodotto : 00400012	
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 : nessuno		OGM : nessuno
BREVE DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO		Gli ingredienti puliti e 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 Assenti
		Coloranti assenti
		Conservanti assenti

INFORMAZIONI GENERALI

VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

Valore energetico	KJ	2034	Proteine	g	2
	Kcal	486	grassi	g	44
carboidrati	g	14	Di cui Saturi	g	8
zuccheri	g	0	Sale	g	3.5

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore rosso, buon odore , la consistenza da condimento della pasta o per bruschette. 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 BRUSCHETTA DI POMODORI

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 DEI PRODOTTI
 - ACIDIFICAZIONE CON ACIDO CITRICO AL 0.2%
 - CENTRIFUGA DEI PRODOTTI PER ELIMINAZIONE TOTALE DELL'ACQUA
 - TRITATURA DEL P'RODOTTO
 - AROMATIZZAZIONE IN BASE ALLA RICETTA
 - MISURAZIONE PH< 4.2
 - INVASETTAMENTO MECCANICO
 - PESATURA
 - COLMATURA
 - CAPSULAMENTO
 - PASTORIZZAZIONE 35 MINUTI A 95°
 - LAVAGGIO
 - ETICHETTATURA
 - IMMAGAZZINAMENTO
-
- SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022