

: PESTO DI RUCOLA	
Nome commerciale	
Azienda produttrice	: FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS) ITALIA
Ingredienti	: rucola 55%, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, capperi, acciughe , aglio, sale, zucchero. Correttore di acidità: acido citrico.
Code EAN : 8031424102102	Codice prodotto : 00900005
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	OGM : nessuno
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.
Ph (min/max)	3.8 – 4.2
allergeni	acciughe
Coloranti	assenti
Conservanti	assenti

INFORMAZIONI GENERALI

VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

Valore energetico	KJ	1530	Proteine	g	1.4
	Kcal	371	grassi	g	38
carboidrati	g	6.1	Di cui Saturi	g	6.4
zuccheri	g	1.6	Sale	g	1.2

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore verde, buon odore , la consistenza da condimento della pasta.
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 DEL PESTO DI RUCOLA

PREPARAZIONE DEL PRODOTTO

- ACQUISIZIONE DEI PRODOTTI
- MISURAZIONE DEL PH 4.5
- 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 OMOGENEIZZAZIONE
- CONDIMENTO SENCONDO RICETTA
- MISURAZIONE DEL PH < 4.1
- INVASETTAMENTO MECCANICO
- PESATURA
- COLMATURA
- CAPSULAMENTO
- PASTORIZZAZIONE 35 MINUTI A 95°
- LAVAGGIO
- ETICHETTATURA
- IMMAGAZZINAMENTO

SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022