

<b>Nome commerciale</b> : SUGO AI FUNGHI PORCINI	
<b>Azienda produttrice</b> : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87052 CAMIGLIATELLO SILANO(CS) ITALIA	
<b>Ingredienti</b> : Ingredienti: polpa di pomodoro 92%, ,funghi porcini 1% ( , boletus edulis e relativo gruppo), funghi misti 5% (champignon, pleurotus ostreatus, nameko, lentinellus,, boletus edulis e relativo gruppo in quantità variabile)", olio extravergine d'oliva, aglio, vino bianco, prezzemolo, pepe nero, sale. Correttore di acidità: acido citrico Ingredients: tomato pulp, extra virgin olive oil, mixed mushrooms (funghi nameko, pleurotus ostreatus, lentinus, boletus edulis e relativo gruppo), garlic, white wine, persil, black pepper, salt. Acidity regulator: citric acid. Prodotto soggetto a controllo micologico registro nazionale n° 791 registro regione Calabria n°21	
<b>Code EAN</b> : 8031424851178	<b>Codice prodotto</b> : 01100028
<b>Unita di vendita</b> : 250 ml /230 gr	<b>Shelf life</b> : 30 mesi
<b>Metodo di conservazione</b> : a temperatura ambiente ,	
<b>La durata media di conservazione :</b> 10 giorni circa dall'apertura in refrigerato	<b>Imballo primario</b> : vasetto di vetro
<b>Allergeni</b> : nessuno	<b>OGM</b> : nessuno

#### VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

<b>Valore energetico</b>	<b>KJ</b>	<b>284</b>	<b>Proteine</b>	<b>g</b>	<b>3.1</b>
	<b>Kcal</b>	<b>67</b>	<b>grassi</b>	<b>g</b>	<b>2.6</b>
<b>carboidrati</b>	<b>g</b>	<b>8</b>	<b>Di cui Saturi</b>	<b>g</b>	<b>0.3</b>
<b>zuccheri</b>	<b>g</b>	<b>4.6</b>	<b>Sale</b>	<b>g</b>	<b>0.35</b>

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

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore rosso, buon odore , la consistenza da sugo.  
Prodotto destinato a tutta la popolazione ad eccezione dei neonati e con allergie agli ingredienti mensionati di sopra.  
Ideale per condire la pasta, carni e pizza.

*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 SUGO AI FUNGHI PORCINI

## **FASE 1**

### PREPARAZIONE DEL SEMI LAVORATO

- ACQUISIZIONE DELLA POLPA DI POMODORO
- MISURAZIONE DEL PH 4.5
- STAZIONAMENTO IN MAGAZZINO
- ACQUISIZIONE DEI PORCINI CONGELATI
- PRELEVAMENTO DAL MAGAZZINO DELLA QUANTITA' DI PRODOTTO LAVORABILE IN GIORNATA

## **FASE 2**

### TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO IN VASO VETRO SOTT'OLIO

- COTTURA DEI PRODOTTI 5 ORE A 90°
  - ACIDIFICAZIONE CON ACIDO CITRICO AL 0.1%
  - MISURAZIONE DEL PH < 4.1
  - INVASETTAMENTO MECCANICO
  - PESATURA
  - CAPSULAMENTO
  - PASTORIZZAZIONE 30 MINUTI A 95°
  - LAVAGGIO
  - ETICHETTATURA
  - IMMAGAZZINAMENTO
- 
- SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022