

<b>Nome commerciale</b> : SUGO ALL' ARRABBIATA	
<b>Azienda produttrice</b> : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS) ITALIA	
<b>Ingredienti</b> : polpa di pomodori 93%, cipolle, peperoncino 2%, olio extravergine di oliva 4%, sale. Correttore di acidità: acido citrico.	
<b>Code EAN</b> : 8031424851130	<b>Codice prodotto</b> : 01100011
<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>BREVE DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO</b>	Gli ingredienti di origine italiana puliti lavati, acidificati mescolati con l'olio extravergine di oliva e cotti. Chiusi in contenitori di vetro con creazione del vuoto mediante pastorizzazione.
<b>Allergeni</b> : nessuno	<b>OGM</b> : nessuno

#### VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

<b>Valore energetico</b>	<b>KJ</b>	<b>263</b>	<b>Proteine</b>	<b>g</b>	<b>2.6</b>
	<b>Kcal</b>	<b>63</b>	<b>grassi</b>	<b>g</b>	<b>2.6</b>
<b>carboidrati</b>	<b>g</b>	<b>7.2</b>	<b>Di cui Saturi</b>	<b>g</b>	<b>0.2</b>
<b>zuccheri</b>	<b>g</b>	<b>3.9</b>	<b>Sale</b>	<b>g</b>	<b>0.32</b>

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

<p>Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore rossiccio, 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.</p>
--

*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 ALL' ARRABBIATA

## **FASE 1**

### PREPARAZIONE DEL PRODOTTO

- ACQUISIZIONE DELLA POLPA DI POMODORO
- ACQUISIZIONE RESTO PRODOTTI
- MISURAZIONE DEL PH 4.5
- STAZIONAMENTO IN MAGAZZINO

## **FASE 2**

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

- PRELEVAMENTO DAL MAGAZZINO DELLA QUANTITA' DI PRODOTTO LAVORABILE IN GIORNATA
  - 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