

Nome commerciale : SUGO ALLE OLIVE E CIPOLLE A BASE DI CIPOLLA DI TROPEA CALABRIA IGP	
Azienda produttrice : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS) ITALIA	
Ingredienti : polpa di pomodori 83%, pomodori secchi, olive 4%, cipolla rossa di tropea calabria igp 5%, olio extravergine di oliva 4%, sale. Correttore di acidità: acido citrico.	
Code EAN : 8031424851154	Codice prodotto : 01100004
Unita di vendita : 250 ml /230 gr	Shelf life : 30 mesi
Metodo di conservazione : a temperatura ambiente ,	
La durata media di conservazione : 10 giorni circa dall'apertura in refrigerato	Imballo primario : vasetto di vetro

BREVE DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO	Gli ingredienti puliti lavati, acidificati mescolati con l'olio extravergine di oliva e cotti. Chiusi in contenitori di vetro con creazione del vuoto mediante pastorizzazione.
Allergeni : nessuno	OGM : nessuno

VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

Valore energetico	KJ	302	Proteine	g	2.8
	Kcal	72	grassi	g	2.4
carboidrati	g	9.7	Di cui Saturi	g	0.2
zuccheri	g	3.9	Sale	g	0.41

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 ALLE OLIVE E CIPOLLE

FASE 1

- 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 96°
- LAVAGGIO
- ETICHETTATURA
- IMMAGAZZINAMENTO

SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022