

Nome commerciale : BRUSCHETTA CAMPAGNOLA mixed vegetable sauce for bruschetta			
Azienda produttrice : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO(CS) ITALIA			
Ingredienti Ingredienti: zucchine 6%, melanzane 15%, peperoni verdi e rossi 13%, olive verdi, pomodori secchi, sedano , carote, olio extra vergine di oliva, capperi, pepe nero, aglio, menta. Correttore di acidità: acido citrico. Può contenere noccioli. Ingredients: zucchini 6%, aubergines 15%, green and red peppers 13%, green olives, dried tomatoes, celery , carrots, extra virgin olive oil , capers, black pepper, garlic, mint. Acidity regulator: citric acid. May contain traces of kernels			
Code EAN : 8031424103093	Codice prodotto : 00400002		
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	
BREVE DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO		Gli ingredienti puliti e lavati, acidificati e mescolati con l'olio extra vergine 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	Coloranti assenti Conservanti assenti

INFORMAZIONI GENERALI

VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

Valore energetico	KJ	1781	Proteine	g	1.1
	Kcal	431	grassi	g	31
carboidrati	g	15	Di cui Saturi	g	5.6
zuccheri	g	0	Sale	g	1.7

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore verdognolo, buon odore , la consistenza per insalate, per preparare antipasti oppure aperitivi.
Prodotto destinato a tutta la popolazione ad eccezione dei neonati e con allergie agli ingredienti menzionati di sopra.

PROCESSO DI PRODUZIONE DELLA BRUSCHETTA CAMPAGNOLA

FASE 1

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

- LAVAGGIO PULITURA DEL PRODOTTO
- ACIDIFICAZIONE CON ACIDO CITRICO AL 0.2%
- CENTRIFUGA DEI PRODOTTI PER ELIMINAZIONE TOTALE DELL'ACQUA
- TRITATURA DEL PRODOTTO
- AROMATIZZAZIONE IN BASE ALLA RICETTA
- MISURAZIONE PH 4.1
- INVASETTAMENTO MECCANICO
- PESATURA
- COLMATURA
- CAPSULAMENTO
- PASTORIZZAZIONE 40 MINUTI A 95°
- LAVAGGIO
- ETICHETTATURA
- IMMAGAZZINAMENTO