

## BRUSCHETTA DI CARCIOFI

### INFORMAZIONI GENERALI

<b>Nome commerciale</b> : BRUSCHETTA DI CARCIOFI hartichokes sauce for bruschetta		
<b>Azienda produttrice</b> : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS) ITALIA		
<b>Ingredienti</b> : carciofi 47%, limone, pepe nero, olio extra vergine di oliva 52%, peperoni, aglio, alloro, sale. Correttore di acidità : acido citrico. <b>Ingredients:</b> artichokes 47%, lemon, black pepper, extra virgin olive oil, peppers, garlic, laurel. Acidity regulator :citric acid.		
<b>Code EAN</b> : 8031424838063	<b>Codice prodotto</b> : 00400005	
<b>Unita di vendita</b> : 212 ml /180 gr	<b>Shelf life</b> : 30 mesi	
<b>Metodo di conservazione</b> : a temperatura ambiente ,		
<b>La durata media di conservazione</b> : 30 giorni circa dall'apertura in refrigerato		<b>Imballo primario</b> : vasetto di vetro

<b>BREVE DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO</b>		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			
<b>Ph (min/max)</b>	<b>3.8 – 4.2</b>	<b>Allergeni</b>		<b>Coloranti</b>	<b>Conservanti</b>
				assenti	assenti

### VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

<b>Valore energetico</b>	<b>KJ</b>	<b>1628</b>	<b>Proteine</b>	<b>g</b>	<b>1</b>
	<b>Kcal</b>	<b>390</b>	<b>grassi</b>	<b>g</b>	<b>42</b>
<b>carboidrati</b>	<b>g</b>	<b>1</b>	<b>Di cui Saturi</b>	<b>g</b>	<b>7</b>
<b>zuccheri</b>	<b>g</b>	<b>0</b>	<b>Sale</b>	<b>g</b>	<b>1,84</b>

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO

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

## PROCESSO DI LAVORAZIONE DELLA BRUSCHETTA DI CARCIOFI

### **FASE 1**

#### PREPARAZIONE DEL PRODOTTO

- ACQUISIZIONE DEI CARCIOFI
- 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 E PULITURA DEI PRODOTTI
- ACIDIFICAZIONE CON ACIDO CITRICO AL 0.1%
- CENTRIFUGA DEI PRODOTTI PER ELIMINAZIONE TOTALE DELL'ACQUA
- AROMATIZZAZIONE IN BASE ALLA RICETTA
- MISURAZIONE PH 4.1
- INVASETTAMENTO MECCANICO
- PESATURA
- COLMATURA
- CAPSULAMENTO
- PASTORIZZAZIONE 35 MINUTI A 95°
- LAVAGGIO
- ETICHETTATURA
- IMMAGAZZINAMENTO
- 
- SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022