

<b>Nome commerciale</b> : CARCIOFINI AL PEPE NERO Hartichokes with black pepper		
<b>Azienda produttrice</b> : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS) ITALIA		
<b>Ingredienti</b> : carciofi 56%, olio extra vergine d'oliva, sale, pepe nero 0.5%, limone, aglio, alloro. correttore di acidità: acido citrico. Ingredients: artichokes, extra virgin olive oil, black pepper, lemon, garlic, salt, laurel. Acididy regulator: citric acid.		
<b>Code EAN</b> : 8031424111661	<b>Codice prodotto</b> : 00600018	
<b>Unita di vendita</b> : 314 ml /280 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>Allergeni</b> : può contenere solfiti		<b>OGM</b> : nessuno
<b>BREVE DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO</b>	Gli ingredienti puliti lavati, acidificati e mescolati con l'olio extravergine 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> assenti
		<b>Coloranti</b> assenti
		<b>Conservanti</b> assenti

#### INFORMAZIONI GENERALI

#### VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

<b>Valore energetico</b>	<b>KJ</b>	<b>684</b>	<b>Proteine</b>	<b>g</b>	<b>3.9</b>
	<b>Kcal</b>	<b>165</b>	<b>grassi</b>	<b>g</b>	<b>14</b>
<b>carboidrati</b>	<b>g</b>	<b>6.9</b>	<b>Di cui Saturi</b>	<b>g</b>	<b>2.2</b>
<b>zuccheri</b>	<b>g</b>	<b>1.5</b>	<b>Sale</b>	<b>g</b>	<b>1.3</b>

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

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore arancio, buon odore , la consistenza per insaporire primi piatti, minestre, pizza e insalate, per preparare bruschette  
Prodotto destinato a tutta la popolazione ad eccezione dei neonati e con allergie agli ingredienti mensionati di sopra.

*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 DEI CARCIOFINI

### **FASE 1**

#### PREPARAZIONE DEL PRODOTTO

- ACQUISIZIONE DEI PRODOTTI
- MISURAZIONE DEL PH
- STAZIONAMENTO IN MAGAZZINO
- PRELEVAMENTO DAL MAGAZZINO DELLA QUANTITA' DI PRODOTTO LAVORABILE IN GIORNATA

### **FASE 2**

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

- PULITURA E LAVAGGIO DEL PRODOTTO
- ACIDIFICAZIONE CON ACIDO CITRICO AL 0.2%
- CENTRIFUGA DEI PRODOTTI PER ELIMINAZIONE TOTALE DELL'ACQUA
- AROMATIZZAZIONE IN BASE ALLA RICETTA
- MISURAZIONE PH < 4.2
- INVASETTAMENTO MANUALE
- PESATURA
- COLMATURA
- CAPSULAMENTO
- PASTORIZZAZIONE 25 MINUTI A 95°
- LAVAGGIO
- ETICHETTATURA
- IMMAGAZZINAMENTO

SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022