

Nome commerciale : CIPOLLE ROSSE IN AGRODOLCE A BASE DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP red onions IGP			
Azienda produttrice : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALE DEL MANGO (CS) ITALIA			
Ingredienti cipolla rossa di Tropea Calabria IGP, vino, aceto di vino, zucchero, chiodi di garofano, alloro, pepe nero, cannella, sale, . Correttore di acidità: acido citrico. Ingredients: red onions of Tropea calabria, wine, vinegar, sugar, cloves, laurel, black pepper, cinnamon salt. Acidity regulator: citric acid			
Code EAN : 8031424103147		Codice prodotto : 00600003	
Unita di vendita : 314 ml /280 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	
Allergeni :può contenere solfiti		OGM : nessuno	
BREVE DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO		Gli ingredienti puliti, lavati, acidificati e mescolati con liquido di governo. 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	37	Proteine	g	0.8
	Kcal	72	grassi	g	Inf.0.5
carboidrati	g	16	Di cui Saturi	g	0
zuccheri	g	9.2	Sale	g	1.1

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE– MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore violaceo bruno, buon odore , la consistenza per minestre, insalate, per preparare antipasti
Prodotto destinato a tutta la popolazione ad eccezione dei neonati e con allergie agli ingredienti menzionati 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 PRODUZIONE DELLE CIPOLLE IN AGRODOLCE

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

FASE 2

TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO MATURO IN VASO VETRO SOTT'OLIO

- LAVAGGIO E PULITURA DELLE CIPOLLE ROSSE DI TROPEA CALABRIA IGP
 - ACIDIFICAZIONE CON ACIDO CITRICO AL 0.1%
 - COTTURA DEL LIQUIDO DI GOVERNO
 - CENTRIFUGA DEI PRODOTTI PER ELIMINAZIONE TOTALE DELL'ACQUA
 - AROMATIZZAZIONE IN BASE ALLA RICETTA
 - MISURAZIONE PH < 4.2
 - INVASETTAMENTO MANUALE
 - PESATURA
 - COLMATURA
 - CAPSULAMENTO
 - PASTORIZZAZIONE 20 MINUTI A 95°
 - LAVAGGIO
 - ETICHETTATURA
 - IMMAGAZZINAMENTO
-
- SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022