

Nome commerciale : CONFETTURA EXTRA BIO BERGAMOTTO Bergamot jam			
Azienda produttrice : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO ITALIA			
Ingredienti : polpa di bergamotto bio 55% , zucchero di canna bio 40% , succo di limone bio 5% , pectina. 53% di frutta bx finali 56			
Code EAN : 8031424103765		Codice prodotto : 02300003	
Unita di vendita : 212 ml /220 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 : nessuno		OGM : nessuno	
BREVE DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO		Gli ingredienti puliti lavati,cotti. 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	174	Proteine	g	0
	Kcal	739	grassi	g	0
carboidrati	g	43	Di cui Saturi	g	0
zuccheri	g	43	Sale	g	0
fibre	g	1			

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE– MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore giallino chiaro, buon odore , la consistenza per prima colazione , oppure da abbinare ai formaggi
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 LAVORAZIONE DELLA CONFETTURA EXTRA BIO BERGAMOTTO

FASE 1

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

FASE 2

TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO IN VASO VETRO

- PULITURA E LAVAGGIO DEI PRODOTTI
 - COTTURA DEGLI INGREDIENTI PER CIRCA 2 ORE
 - AROMATIZZAZIONE IN BASE ALLA RICETTA
 - INVASETTAMENTO MECCANICO
 - PESATURA
 - COLMATURA
 - CAPSULAMENTO
 - PASTORIZZAZIONE 20 MINUTI A 96°
 - LAVAGGIO
 - ETICHETTATURA
 - IMMAGAZZINAMENTO
-
- SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022