

<b>Nome commerciale</b> : FUNGHI ROSITI	
<b>Azienda produttrice</b> : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS) ITALIA	
<b>Ingredienti</b> funghi rositi (lactarius deliciosus) 77%, olio extravergine d'oliva , aceto di vino, aglio, peperoncino, sale, alloro, cannella, noce moscata, chiodi di garofano. Correttore di acidità: acido citrico. Ingredients: mushrooms, extra virgin olive oil, vinegar, garlic, red pepper, salt, laurel, cinnamon, clove, nutmeg. Acidity regulator: citric acid. Prodotto soggetto a controllo micologico registro nazionale n° 791 registro regione Calabria n°21	
<b>Code EAN</b> : 8031424103215	<b>Codice prodotto</b> : 00700010
<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> : 3.8 – 4.2	<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>326</b>	<b>Proteine</b>	<b>g</b>	<b>3.2</b>
	<b>Kcal</b>	<b>78</b>	<b>grassi</b>	<b>g</b>	<b>5.7</b>
<b>carboidrati</b>	<b>g</b>	<b>3.7</b>	<b>Di cui Saturi</b>	<b>g</b>	<b>1.8</b>
<b>zuccheri</b>	<b>g</b>	<b>1.7</b>	<b>Sale</b>	<b>g</b>	<b>0.87</b>

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO**

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore 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.

## PROCESSO DI LAVORAZIONE DEI FUNGHI ROSITI

### **FASE 1**

#### PROCESSO DI LAVORAZIONE DEI FUNGHI ROSITI

- ACQUISIZIONE DEI FUNGHI UTILIZZATI
- MISURAZIONE DEL PH 4.5
- STAZIONAMENTO IN MAGAZZINO
- PRELEVAMENTO DAL MAGAZZINO DELLA QUANTITA' DI PRODOTTO LAVORABILE IN GIORNATA

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

- LAVAGGIO E PULITURA DEI FUNGHI
  - ACIDIFICAZIONE CON ACIDO CITRICO AL 0.1%
  - SBOLLENTATURA DEI FUNGHI PER 10 MINUTI A 80°
  - CENTRIFUGA DEI PRODOTTI PER ELIMINAZIONE TOTALE DELL'ACQUA
  - AROMATIZZAZIONE IN BASE ALLA RICETTA
  - MISURAZIONE PH < 4.1
  - INVASETTAMENTO MANUALE
  - PESATURA
  - COLMATURA
  - CAPSULAMENTO
  - PASTORIZZAZIONE 40 MINUTI A 95°
  - LAVAGGIO
  - ETICHETTATURA
  - IMMAGAZZINAMENTO
- 
- SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022