

Nome commerciale : FRUTTI DI CAPPERI			
Azienda produttrice : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS) ITALIA			
Ingredienti : frutti di capperi 65%, aceto di vino bianco 25%, acqua, sale. Correttore di acidità: acido citrico.			
Code EAN : 8031424861122	Codice prodotto : 00600005		
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 : nessuno		OGM : nessuno	
BREVE DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO		Gli ingredienti puliti, lavati, acidificati . 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	assenti
		Coloranti	assenti
		Conservanti	assenti

INFORMAZIONI GENERALI

VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

Valore energetico	KJ	307	Proteine	g	0.8
	Kcal	72	grassi	g	<0.5
carboidrati	g	16	Di cui Saturi	g	0
zuccheri	g	9.2	Sale	g	4

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore verde, buon odore , la consistenza da condimento della pasta o per bruschette.
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 DEI FRUTTI DI CAPPERI

FASE 1

PREPARAZIONE DEL SEMI LAVORATO

- ACQUISIZIONE DEI FRUTTI DI CAPPERO
- 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

- PULITURA E PULITURA DEL PRODOTTO
 - ACIDIFICAZIONE CON ACIDO CITRICO AL 0.2%
 - CENTRIFUGA DEI PRODOTTI PER ELIMINAZIONE TOTALE DELL'ACQUA
 - AROMATIZZAZIONE IN BASE ALLA RICETTA
 - MISURAZIONE PH < 4.1
 - INVASETTAMENTO MANUALE
 - PESATURA
 - COLMATURA
 - CAPSULAMENTO
 - PASTORIZZAZIONE 20 MINUTI A 95°
 - LAVAGGIO
 - ETICHETTATURA
 - IMMAGAZZINAMENTO
-
- SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022