

Nome commerciale : OLIVE RIPIENE CON MANDORLA		
Azienda produttrice : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS) ITALIA		
Ingredienti : olive verdi 54%, olio extra vergine d’oliva, mandorle 11% . Correttore di acidità: acido citrico Può contenere noccioli		
Code EAN : 8031424102591	Codice prodotto : 00800010	
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 e lavati, acidificati e mescolati con l’olio extra vergine d’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
Ph (min/max)	3.8 – 4.2	Allergeni mandorle
		Coloranti assenti
		Conservanti assenti

INFORMAZIONI GENERALI

VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

Valore energetico	KJ	1189	Proteine	g	5
	Kcal	285	grassi	g	18
carboidrati	g	26	Di cui Saturi	g	3.1
zuccheri	g	1.1	Sale	g	0.85

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore verde , buon odore , la consistenza per insalate, per preparare antipasti oppure aperitivi.
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 OLIVE CON LE MANDORLE

- ACQUISIZIONE DEI PRODOTTI
- 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 LAVAGGIO DEI PRODOTTI
 - ACIDIFICAZIONE CON ACIDO CITRICO AL 0.2%
 - CENTRIFUGA DEI PRODOTTI PER ELIMINAZIONE TOTALE DELL'ACQUA
 - FARCITURA DELLE OLIVE CON LA MANDORLA
 - MISURAZIONE DEL PH < 4.1
 - INVASETTAMENTO MANUALE
 - PESATURA
 - COLMATURA
 - CAPSULAMENTO
 - PASTORIZZAZIONE 22 MINUTI A 96°
 - LAVAGGIO
 - ETICHETTATURA
 - IMMAGAZZINAMENTO
-
- SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022