

<b>Nome commerciale</b> : FUNGATA SILANA DOLCE		
<b>Azienda produttrice</b> : FATTORIA SILA SRL C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS) ITALIA		
<b>Ingredienti</b> : funghi 52% (pleurotus, lactarius deliciosus, boletus edulis e relativo gruppo in quantità variabile), olio extra vergine d'oliva, aceto di vino, aglio, pepe nero, prezzemolo, alloro, sale. Correttore di acidità: acido citrico <b>Ingredients:</b> Mushrooms ( pleurotus, lactarius deliciosus, boletus edulis boletus edulis and related group in variable quantities), extravirgin olive oil, garlic, black pepper, parsley, laurel, salt. Acidity regulator: citric acid. Prodotto soggetto a controllo micologico registro nazionale n° 791 registro regione Calabria n°21		
<b>Code EAN</b> : 8031424107213	<b>Codice prodotto</b> : 00400025	
<b>Unita di vendita</b> : 212 ml /180 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> :	<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>	<b>3.8 – 4.2</b>	<b>allergeni</b>
		<b>Coloranti</b> assenti
		<b>Conservanti</b> assenti

**INFORMAZIONI GENERALI**
**VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr**

<b>Valore energetico</b>	<b>KJ</b>	<b>1880</b>	<b>Proteine</b>	<b>g</b>	<b>2</b>
	<b>Kcal</b>	<b>450</b>	<b>grassi</b>	<b>g</b>	<b>49</b>
<b>carboidrati</b>	<b>g</b>	<b>0.1</b>	<b>Di cui Saturi</b>	<b>g</b>	<b>8</b>
<b>zuccheri</b>	<b>g</b>	<b>0</b>	<b>Sale</b>	<b>g</b>	<b>1</b>

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

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore arancio, buon odore , la consistenza per insaporire pripi piatti, minestre, pizza e insalate, per preparare bruschette  
Prodotto destinato a tutta la popolazione ad eccezione dei neonati e con allergie agli ingredienti mensionati di sopra.

## PROCESSO DI LAVORAZIONE DELLA FUNGATA SILANA DOLCE

### **FASE 1**

#### PREPARAZIONE DEL PRODOTTO

- ACQUISIZIONE DEI DIVERSI TIPI DI FUNGHI
- MISURAZIONE DEL PH
- 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 FUNGHI
- ACIDIFICAZIONE CON ACIDO CITRICO AL 0.2%
- CENTRIFUGA DEI PRODOTTI PER ELIMINAZIONE TOTALE DELL'ACQUA
- TRITATURA
- AROMATIZZAZIONE IN BASE ALLA RICETTA
- MISURAZIONE PH < 4.2
- INVASETTAMENTO MECCANICO
- PESATURA
- COLMATURA
- CAPSULAMENTO
- PASTORIZZAZIONE 40 MINUTI A 95°
- LAVAGGIO
- ETICHETTATURA
- IMMAGAZZINAMENTO

SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022