

Nome commerciale : PATE' DI OLIVE VERDI	
Azienda produttrice : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS) ITALIA	
Ingredienti polpa di olive verdi 84%, olio extra vergine d'oliva 14%, acciuoghe , capperi, mandorle , aglio, pinoli , basilico, prezzemolo, pepe nero, sale. Correttore di acidità: acido citrico può contenere noccioli Ingredients: green olive pulp, extra virgin olive oil, anchovies , almond , garlic, pine nuts , capers, basil, parsley, black pepper, salt. Acidity regulator: citric acid.	
Code EAN : 8031424102089	Codice prodotto : 00300015
Unita di vendita : 212 ml /180 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 : ACCIUGHE, MANDORLE, PINOLI	OGM : nessuno
BREVE DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO	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
Ph (min/max) : 3.8 – 4.2	allergeni : Acciughe, mandorle, pinoli
	Coloranti : assenti
	Conservanti : assenti

INFORMAZIONI GENERALI

VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

Valore energetico	KJ	2198	Proteine	g	1.2
	Kcal	533	grassi	g	56
carboidrati	g	7.1	Di cui Saturi	g	16
zuccheri	g	1.0	Sale	g	0.89

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore verde, buon odore , la consistenza per insaporire primi piatti, minestre, pizza e insalate, per preparare 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 DEL PATE' DI OLIVE VERDI

FASE 1

PREPARAZIONE DEL PRODOTTO

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