

Nome commerciale : PEPEROCINI RIPIENI CON CAPPERI E ACCIUGHE	
Azienda produttrice : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS) ITALIA	
Ingredienti : Ingredienti: peperoncini 47%, olio extra vergine di olive, acciuoghe 13%, capperi 3%, sale. Correttore di acidità: acido citrico, acido lattico.	
Code EAN : 8031424106032	Codice prodotto : 00800013
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 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 : acciuoghe
	Coloranti : assenti
	Conservanti : assenti

INFORMAZIONI GENERALI

VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

Valore energetico	KJ	581	Proteine	g	5.7
	Kcal	139	grassi	g	8.5
carboidrati	g	10	Di cui Saturi	g	2.3
zuccheri	g	0	Sale	g	1.5

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore verdino chiaro, buon odore , la consistenza da condimento per la 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 PEPERONCINI RIPIENI CON CAPPERI E ACCIUGHE

FASE 1

- 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
 - ACIDIFICARE LE ACCIUGHE CON ACIDO LATTICO 0.5%
 - FARCITURA DEI PEPERONCINI
 - MISURAZIONE DEL PH < 4.1
 - INVASETTAMENTO MANUALE
 - PESATURA
 - COLMATURA
 - CAPSULAMENTO
 - PASTORIZZAZIONE 25 MINUTI A 96°
 - LAVAGGIO
 - ETICHETTATURA
 - IMMAGAZZINAMENTO
-
- SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022