

Nome commerciale : PESTO MARINARO	
Azienda produttrice : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS) ITALIA	
Ingredienti : pomodori secchi 30%, olio extra vergine d'oliva, carciofi 15%, tonno 3% pepe nero, alloro, aglio, sale. Correttore di acidità: acido citrico.	
Code EAN : 8031424103116	Codice prodotto : 00900007
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 : TONNO	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 : tonno
	Coloranti : assenti
	Conservanti : assenti

INFORMAZIONI GENERALI

VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

Valore energetico	KJ	1820	Proteine	g	3.6
	Kcal	440	grassi	g	41
carboidrati	g	15	Di cui Saturi	g	7.7
zuccheri	g	2.1	Sale	g	0.51

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore rossiccio, 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 DEL PESTO MARINARO

FASE 1

PREPARAZIONE DEL PRODOTTO

- ACQUISIZIONE DEI POMODORI SECCHI SALATI
- MISURAZIONE DEL PH
- STAZIONAMENTO IN MAGAZZINO
- ACQUISIZIONE RESTO PRODOTTI
- PRELEVAMENTO DAL MAGAZZINO DELLA QUANTITA' DI PRODOTTO LAVORABILE IN GIORNATA

FASE 2

TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO IN VASO VETRO SOTT'OLIO

- DISSALAZIONE DEI POMODORI
- ACIDIFICAZIONE CON ACIDO CITRICO AL 0.2%
- PULITURA E LAVAGGIO ALTRI PRODOTTI
- CENTRIFUGA DEI PRODOTTI PER ELIMINAZIONE TOTALE DELL'ACQUA
- TRITATURA DEL PRODOTTO
- AROMATIZZAZIONE IN BASE ALLA RICETTA
- MISURAZIONE PH < 4.2
- INVASETTAMENTO MECCANICO
- PESATURA
- COLMATURA
- CAPSULAMENTO
- PASTORIZZAZIONE 35 MINUTI A 95°
- LAVAGGIO
- ETICHETTATURA
- IMMAGAZZINAMENTO

SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022