

SUGO ALLE MELANZANE

Nome commerciale : SUGO ALLE MELANZANE	
Azienda produttrice : FATTORIA SILA C.DA SCULCA , 87052 CAMIGLIATELLO SILANO(CS) ITALIA	
Ingredienti : Ingredienti: polpa di pomodori 67%, cipolle, melanzane 24%, olio extravergine di oliva, pepe nero, sale. Correttore di acidità: acido citrico. Ingredients: tomato pulp, aubergine, extra virgin olive oil, onions, black pepper, salt. Acidity regulator: citric acid.	
Code EAN : 8031424851185	Codice prodotto : 01100003
Unita di vendita : 250 ml /230 gr	Shelf life : 30 mesi
Metodo di conservazione : a temperatura ambiente ,	
La durata media di conservazione : 10 giorni circa dall'apertura in refrigerato	Imballo primario : vasetto di vetro
Allergeni : nessuno	OGM : nessuno

INFORMAZIONI GENERALI

VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

Valore energetico	KJ	297	Proteine	g	2.5
	Kcal	71	grassi	g	2.9
carboidrati	g	8.6	Di cui Saturi	g	0.3
zuccheri	g	4.2	Sale	g	0.41

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore rosso, buon odore , la consistenza da sugo.
Prodotto destinato a tutta la popolazione ad eccezione dei neonati e con allergie agli ingredienti mensionati di sopra.
Ideale per condire la pasta, carni e pizza.

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 SUGO ALLE MELANZANE

FASE 1

PREPARAZIONE DEL PRODOTTO

- ACQUISIZIONE DELLA POLPA DI POMODORO
- MISURAZIONE DEL PH 4.5
- STAZIONAMENTO IN MAGAZZINO
- ACQUISIZIONE DELLE MELANZANE CIPOLLA FRESCO
- PRELEVAMENTO DAL MAGAZZINO DELLA QUANTITA' DI PRODOTTO LAVORABILE IN GIORNATA

FASE 2

TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO IN VASO VETRO SOTT'OLIO

- COTTURA DEI PRODOTTI 5 ORE A 90°
 - ACIDIFICAZIONE CON ACIDO CITRICO AL 0.1%
 - MISURAZIONE DEL PH < 4.1
 - INVASETTAMENTO MECCANICO
 - PESATURA
 - CAPSULAMENTO
 - PASTORIZZAZIONE 30 MINUTI A 95°
 - LAVAGGIO
 - ETICHETTATURA
 - IMMAGAZZINAMENTO
-
- SCHEDE AGGIORNATA AL 31.12.2022