

## SUGO CONTADINO

|  |  |
|--|--|
| <b>Nome commerciale</b> : SUGO CONTADINO   |  |
| <b>Azienda produttrice</b> : FATTORIA SILA<br>C.DA SCULCA , 87059 CASALI DEL MANCO (CS)<br>ITALIA                                      |  |
| <b>Ingredienti</b> : polpa di pomodoro 97 %, olio extra vergine di oliva 1%, cipolla 2 %, sale. Correttore di acidità : acido citrico. |  |
| <b>Code EAN</b> : 8031424851161  | <b>Codice prodotto</b> 01100022            |
| <b>Unita di vendita</b> : 250 ml /220 gr   | <b>Shelf life</b> : 30 mesi                |
| <b>Metodo di conservazione</b> : a temperatura ambiente ,  |  |
| <b>La durata media di conservazione :</b> : 10 giorni circa dall'apertura in refrigerato   | <b>Imballo primario</b> : vasetto di vetro |
| <b>Allergeni</b> : nessuno   | <b>OGM</b> : nessuno                       |

### INFORMAZIONI GENERALI

### VALORI NUTRIZIONALI par 100 gr

|                          |             |            |                      |          |             |
|--------------------------|-------------|------------|----------------------|----------|-------------|
| <b>Valore energetico</b> | <b>KJ</b>   | <b>279</b> | <b>Proteine</b>      | <b>g</b> | <b>2.5</b>  |
|                          | <b>Kcal</b> | <b>66</b>  | <b>grassi</b>        | <b>g</b> | <b>2.9</b>  |
| <b>carboidrati</b>       | <b>g</b>    | <b>7.6</b> | <b>Di cui Saturi</b> | <b>g</b> | <b>0.3</b>  |
| <b>zuccheri</b>          | <b>g</b>    | <b>3.4</b> | <b>Sale</b>          | <b>g</b> | <b>0.38</b> |

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA – UTILIZZAZIONE – MODI DI UTILIZZO

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche : colore rosso, buon odore , la consistenza da bruschettare. 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 CONTADINO

### **FASE 1**

#### PREPARAZIONE DEL PRODOTTO

- ACQUISIZIONE DELLA POLPA DI POMODORO
- MISURAZIONE DEL PH 4.5
- STAZIONAMENTO IN MAGAZZINO
- ACQUISIZIONE CIPOLLA FRESCA
- 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