

## SCHEMA TECNICA

### Carciofi Interi Sottolio

CARATTERISTICHE GENERALI			
<b>Origine Materie Prime:</b> Italiana		<b>Stato Iniziale Materie Prime:</b> fresco	
<b>Condizioni di Stoccaggio:</b> magazzino asciutto con temperatura tra i 18 e i 23 gradi			
<b>Descrizione:</b> conserva vegetale in olio extra vergine d'oliva della parte pi ù interna delle infiorescenze del carciofo			
<b>Ingredienti:</b> Carciofi, olio extra vergine di oliva, aglio, peperoncino capperi e prezzemolo			
<b>Imballaggio:</b>	vaso in vetro da 314 ml	p. netto 290 g	p.sgocciolato 180 g
	vaso in vetro da 580 ml	p. netto 535 g	p.sgocciolato 340 g
<b>Confezione/pacco:</b> Pacco da sei vasetti cm 23.5/16.7/10.40		<b>Shelf Life:</b> 18 mesi	
<b>Modalità di Conservazione:</b> Conservare in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione, conservarla a temperatura refrigerata accertandosi che il prodotto sia sempre coperto dal liquido di governo			
<b>Processo di Produzione:</b> cernita, pre lavaggio, mondatura, lavaggio, scottatura, sgocciolatura e raffreddamento. Aggiunta dei condimenti invasamento colmatura d'olio extra vergine di oliva imballaggio, stoccaggio.			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO			
<b>ODORE</b> Caratteristico di carciofo e di olio extravergine senza note anomale	<b>COLORE</b> Tipico del carciofo tendente al giallo paglierino	<b>SAPORE</b> Tipico del carciofo e dell'olio extravergine, senza note anomale	<b>CONSISTENZA</b> Soda e compatta
PARAMETRI CHIMICO-FISICI DEL PRODOTTO E TRATTAMENTO TERMICO			
<b>PH</b> 3.5 – 4.2	<b>Vuoto</b> ≥ 15 cm Hg	<b>TRATT. TERMICO</b> Pastorizzazione T = 90° C tempo 20 minuti	
<b>VALORI NUTRIZIONALI</b> (su 100g di prodotto)			
		Valore Energetico	68 Kcal/285 Kj
		Proteine	1,8g
		Carboidrati	2,6g
		Grassi di cui saturi	5,7g / 0,7g
		Fibre alimentari	3,3g
<b>POSSIBILI ALLERGENI PRESENTI</b> Può contenere tracce di SOLFITI (aceto di vino)		Sodio	1 g