

SCHEMA TECNICA

Melanzane Sottolio

| CARATTERISTICHE GENERALI | | | |
|--|--|---|---|
| Origine Materie Prime: Italiana | | Stato Iniziale Materie Prime: fresco | |
| Condizioni di Stoccaggio: magazzino asciutto con temperatura tra i 18 e i 23 gradi | | | |
| Descrizione: conserva vegetale in olio extra vergine d'oliva di strisce di melanzane | | | |
| Ingredienti: melanzane, olio extra vergine di oliva, aglio, peperoncino capperi e prezzemolo | | | |
| Imballaggio: | 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 |
| Confezione/pacco: Pacco da sei vasetti cm 23.5/16.7/10.40 | | Shelf Life: 18 mesi | |
| Modalità di Conservazione: 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 | | | |
| Processo di Produzione: cernita, pelatura, taglio, salatura, pressatura, sgocciolatura e raffreddamento. Aggiunta dei condimenti invasamento colmatura d'olio extra vergine di oliva imballaggio, stoccaggio. | | | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO | | | |
| ODORE Caratteristico delle melanzane, prezzemolo e di olio extravergine d'oliva senza note anomale | COLORE Tipicamente oca con varie sfumature | SAPORE Tipico della melanzana, senza note anomale | CONSISTENZA Le strisce di melanzane si presentano sode e compatte |
| PARAMETRI CHIMICO-FISICI DEL PRODOTTO E TRATTAMENTO TERMICO | | | |
| PH 3.5 – 4 | Vuoto ≥ 15 cm Hg | TRATT. TERMICO Pastorizzazione T = 105° C tempo 20 minuti | |
| PARAMETRI MICROBIOLOGICI | | VALORI NUTRIZIONALI (su 100g di prodotto) | |
| Test Stabilità (37° C per 14 gg) | stabile | Valore Energetico | 49 kcal / 205 kj |
| Carica batterica TOT | < 10 UFC/g | Proteine | 1,1g |
| Lieviti/Muffe | < 10 UFC/g | Carboidrati | 2,5g |
| Coliformi Totali | assenti | Grassi di cui saturi | 4/0,5g |
| Anaerobi | assenti | Fibre alimentari | 2,5g |
| SOLFITI | POSSIBILI ALLERGENI PRESENTI | Sodio | 25mg |