

SCHEDA TECNICA FRIARIELLI in olio di semi di girasole

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Origine materie prime: Italia

Stato iniziale materie prime: fresco

Fasi della lavorazione: taglio, lavaggio, cottura-acidificazione, sgrondatura, riempimento vasi, colmatura con olio, pastorizzazione, pre-Raffreddamento, raffreddamento, etichettatura/codifica, imballaggio, stoccaggio.

Ingredienti:Cime di rapa, olio di semi di girasole, sale, peperoncino piccante, aglio, correttore di acidità: E270

Allergeni: solfiti (aglio)

TMC(tempo max conservazione): 3 anni

Imballaggio: vaso in vetro (314ml) p. netto 314 g p. sgocc. 190g confezione 314x12

(580ml) p. netto 520 g p. sgocc. 300g confezione 580x12

(1062ml) p. netto 960 g p. sgocc. 800g confezione 1062x6

(3100ml) p. netto 2900 g p. sgocc. 2300g confezione 3100x4

Modalità di conservazione: Una volta aperta la confezione, conservare a temperatura refrigerata accertandosi che il prodotto sia sempre coperto dal liquido di governo.

Uso previsto: Destinato a tutti i consumatori eccetto quelli allergici ai solfiti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

ODORE	COLORE	SAPORE	CONSISTENZA
Caratteristico, assenza di note	Tipico della varietà verde	Tipico con note piccanti	morbida
anomale	scuro		

PARAMETRI CHIMICO-FISICI DEL PRODOTTO E SUO TRATTAMENTO TERMICO

рН		VUOTO	Trattamento termico
3,80-4,30	%sale	≥ 0,2 bar	Pastorizzazione
	2-4		

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE prodotto sgocciolato	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE su 100g di prodotto sgocciolato	
Prova Stabilità (37°Cx 10gg) negativa	Energia	60kcal/249Kj	
Anaerobi solf.rid <10 ² UFC/g Tossine botuliniche non rilevabili in 25g	Grassi/ di cui acidi grassi saturi	2,7g/ 0,3g	
Dotainiche Horrinevabili in 25g	Carboidrati /di cui zuccheri	2,6g/ 0,6g	
	Fibre	7,2g	
	Proteine	2,8g	
	sale	1,3g	