

CONFEZIONE	Prodotto	Vaso di vetro rotondo tipo "orcio" H:10cm D:9cm
	Imballo	Cartone con divisori interni H11,5cm L 28cm P 36cm
QUANTITA' NOMINALE		314 ml
CODICE EAN		8033224860404
PZ/CARTONE	12 Peso lordo per cartone (6,4 kg)	
INGREDIENTI		Melanzane, Olio di Semi di Girasole, Sale Aceto, Erbe Aromatiche <2%
PROVENIENZA INGREDIENTI		Coltivazione italiana. NO OGM
Peso netto		270g
Peso sgocciolato		200g
STAGIONALITA'		Da agosto a ottobre
PRODUZIONE		<p>Schematicamente si può suddividere la preparazione di conserve vegetali (sottoli) nelle seguenti fasi:</p> <p>a- RICEVIMENTO MATERIE PRIME a/bis RICEVIMENTO VASI/CAPSULE b- STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE b/bis STOCCAGGIO VASI/CAPSULE c- LAVAGGIO d- TRITURAZIONE e- SALATURA f- BOLLITURA IN ACETO g- DOSAGGIO NEI VASI, h- CAPSULAMENTO DEI VASI, i- PASTORIZZAZIONE A BASSA TEMPERATURA, j- ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO, k- STOCCAGGIO, l- DISTRIBUZIONE.</p>

**SCHEDA PRODOTTO:
MELANZANE SOTT'OLIO AROMATIZZATE**

CONSERVAZIONE		Il prodotto va conservato al fresco o a temperatura ambiente e preferibilmente al buio, una volta aperto si conserva in frigorifero a +4°C e dovrebbe essere consumato in 15 giorni circa.		
DURATA DEL PRODOTTO		Il prodotto ha una durata di 36 mesi e viene indicato sul sigillo di garanzia come: "lotto xx.xx.a.xx scad. xx.xx.xx"		
CELIACHIA		Come da Regolamento (CE) 41/2009 entrato ufficialmente in vigore dal 1 gennaio 2012 il prodotto è naturalmente senza glutine e segnalato in etichetta come "Senza Glutine".		
CARATTERISTICHE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		Melanzane a fette spesse con aglio e alloro. Una lavorazione lunga che prevede un riposo sotto sale di 18-24 ore. Un ottimo aperitivo, un grande antipasto o contorno.		
ANALISI CHIMICO-FISICHE	PH	min- max 3,5-4,5		
	Carica Batterica (conta di microorganismi a 30°)	< 100 u.f.c./g		
	Conta di anaerobi solfito riduttori	< 10 u.f.c./g		
TABELLA NUTRIZIONALE EUROPEA (per 100g di prodotto) REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 In vigore dal 13/12/2014		POTERE CALORIFICO		
		Kcal / KJ		96 / 402
		Proteine		1,2
		Carboidrati		4,8
			Di cui zuccheri	4,8
		Grassi Totali		8
			Acidi Grassi Totali	2
	Sale	2		