



**IL NIDO
DEL PETTIROSSO**

AUTOCONTROLLO SCHEMA TECNICA PRODOTTI



Il Nido del Pettirosso
C.da Scarafone,snc - 86010 Ferrazzano (CB)

SCHEMA TECNICA

Ciambotta

LINEA: I Pronti
Rev: 15/01/2021
INGREDIENTI: Melanzane 36%, Peperoni 30% ,
Pomodori , Cipolle, Olio EVO, Basilico, Sale
ALLERGENI:
PROVENIENZA MATERIE PRIME: Italia

FORNITORE: Il Nido del Pettirosso Giovanna Cerio
NOME DEL PRODOTTO: Ciambotta
MARCHIO: I Pronti
CODICE EAN : 7427135950117

PESO E TIPO DI CONFEZIONAMENTO
PESO: 460 gr. di cui 250 gr. di prodotto
TIPO DI CONFEZIONAMENTO: Barattolo in vetro
IMBALLO PRIMARIO: Barattolo con tappo a vite
QUALITA': Vetro + tappi a vite per alimenti
DIMENSIONI: 10 cm. di diametro per 6,5 cm di altezza
IMBALLO SECONDARIO: Cartone ondulato
DIMENSIONI: cm. 32x22x15 h
N° barattoli per cartone 12
o netto cartone 12 x 460gr = 5.520gr

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: Verdure tagliate a dadini con gocce di condimento integre
COLORE: Caratteristico degli ingredienti utilizzati
ODORE: Caratteristico, senza odori estranei
SAPORE: Armonioso, senza retrogusti estranei
CONSISTENZA: Morbido al giusto grado di densità
DIFETTI: Assenti

RIFERIMENTI NORMATIVI

Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.

Trasporto effettuato in regime di temperatura ambiente secondo quanto disposto dalle leggi vigenti



CONSIGLIO PER LA PREPARAZIONE

IN PENTOLA: poni il barattolo in pentola a bagnoMaria e riscalda per 2-3 minuti. Aggiungi un po' di acqua se lo desideri per diluirlo. Oppure togli il tappo e versa il contenuto in pentola. Scalda a fuoco lento per alcuni minuti aggiungendo un po' d'acqua per diluire.

IN MICROONDE: togli il tappo e scalda il prodotto alla massima potenza per 2 minuti, escludendo la funzione grill; quindi ponilo in un piatto e gusta il prodotto. Questa composta di verdure, tipica della tradizione culinaria contadina Molisana, è ottima da gustare sia come piatto unico che come condimento per la pasta, Perfetta con un uovo ad occhio di bue posto nel centro delle verdure, o accompagnata con la salsiccia secca

Conservazione T.M.C.: 24 Mesi

Conservato nelle opportune condizioni di conservazione, in un luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce solare diretta, il prodotto a una conservabilità pari a 24 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione Tmc: 24 mesi

Una volta aperta, la confezione va Conservata in frigo e consumata entro 2/3 giorni.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico	KJ/Kcal297,05/71,35
Grassi di cui acidi grassi saturi	4,52g 0,60g
Carboidrati di cui zuccheri	5,64g 3,64g
Proteine	1,48g
Sale	0,85g