



**IL NIDO  
DEL PETTIROSSO**

## AUTOCONTROLLO SCHEMA TECNICA PRODOTTI



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

### SCHEMA TECNICA

#### Melanzane

LINEA: I Sott'oli

Rev:15/01/2021

INGREDIENTI: Melanzane 70%, Olio EVO, Aceto di vino, Vino, Zucchero, Sale, Peperoncino, Aglio, Origano può contenere anidride solforosa dovuta all'aceto di vino anche se in cottura l'eventuale presenza di tracce di anidride solforosa evapora

PROVENIENZA MATERIE PRIME:Italia

ALLERGENI: Contiene tracce di SO2 o Contiene solfiti presenti nell'aceto di vino.

FORNITORE: Il Nido del Pettirosso Giovanna Cerio

NOME DEL PRODOTTO: Melanzane

MARCHIO: Il nido del pettirosso

CODICE EAN: 7427128768477

PESO: 390gr di cui peso netto 210gr,

TIPO DI CONFEZIONAMENTO: Barattolo in vetro

IMBALLO PRIMARIO: Barattolo con tappo a vite

QUALITA':Vetro + Tappi a vite per alimenti

DIMENSIONI: 7,2 cm. di diametro per 8,3 cm. di altezza

IMBALLO SECONDARIO: Cartone ondulato

DIMENSIONI:cm. 32x22x15 h

N° barattoli per cartone 12

peso netto cartone 12 x 390 = 4.680gr.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: Verdure tagliate a listarelle immerse in olio Evo

COLORE: Caratteristico degli ingredienti utilizzati

ODORE: Caratteristico senza odori estranei

SAPORE: Caratteristico senza retrogusti estranei

CONSISTENZA: Croccante al palato

DIFETTI:Assenti

#### RIFERIMENTI NORMATIVI

Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.

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



#### LAVORAZIONE E CONSIGLIO PER L'UTILIZZO

Le melanzane sott'olio vengono lavorate dopo poche ore dal raccolto, lavate, selezionate, sbucciate tagliate a filetti sottili. Vengono poi lasciate maturare sotto sale. E' una tecnica antica che ancora oggi preserviamo nella nostra lavorazione. Le melanzane a filetti sono poi condite con spezie del Mediterraneo è invasate in olio EVO . Queste melanzane sono ottime come antipasto, e come accompagnamento per una bruschetta di pane di grano duro. ottimo con piatti carne bollite. **SENZA CONSERVANTI E ACIDO CITRICO**

#### Conservazione T.M.C.: 36 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 36 mesi dalla data di confezionamento.

#### Conservazione Tmc: 36 mesi

Una volta aperta, la confezione va Conservata in frigo e consumata entro pochi giorni.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Valore energetico	KJ/Kcal550,55/272,79
Grassi di cui acidi grassi saturi	51,09g 7,25g
Carboidrati di cui zuccheri	16,07g 16,66g
Proteine	2,83g
Sale	12,29g