

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO	SPF 46
	PRODUCT SPECIFICATION SHEET	Rev. 01
		Data:03/06/2021
LE SPECIALITA'	PRODOTTO: CAPONATA DI MELANZANE PRODUCT: CAPONATA AUBERGINES	

NOME LEGALE LEGAL NAME	Caponata di melanzane <i>Caponata aubergines</i>	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO DESCRIPTION OF THE PRODUCT	Melanzane tagliate e condite con salsa di pomodoro ciliegino. <i>Aubergines cut and seasoned with cherry tomato sauce.</i>	
INGREDIENTI INGREDIENTS	Melanzane (45%), salsa di pomodoro ciliegino (pomodoro ciliegino, olio extra vergine d'oliva, sale, carota, cipolla, basilico, sedano , zucchero), olio di semi di girasole, zucchero, olive verdi, capperi, aceto di vino, sale. <i>Aubergines (45%), tomato sauce (cherry tomato, extra virgin olive oil, salt, carrot, onion, basil, celery, sugar) sunflower oil, sugar, green olives, capers, wine vinegar, salt.</i>	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL AND PHYSICAL ANALYSIS	3,5 < pH < 4,5	aw < 0,92
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Anaerobi solfito-riduttori Batteri lattici mesofili Enterobatteri E.coli Lieviti e muffe	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS <i>Sulphite-reducing anaerobes</i> <i>Mesophilic lactic acid bacteria</i> <i>Enterobacteria</i> <i>E.coli</i> <i>Yeasts and Moulds</i>	UFC/g < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 10 ³ UFC/g
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g Valore energetico Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibra alimentare Proteine Sale	NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g <i>Energy value</i> <i>Fat</i> <i>of which saturates</i> <i>Carbohydrate</i> <i>of which Sugars</i> <i>Fibers</i> <i>Proteins</i> <i>Salt</i>	KJ/Kcal 567 KJ = 137 Kcal 11 g 1,4 g 7,4 g 7,3 g 2,5 g 0,9 g 2,0 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: misto tra il marrone chiaro della melanzana e il rosso del pomodoro. Sapore: intenso e caratteristico, variamente speziato. Odore: bouquet speziato e intenso.	

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 46
		Rev. 01
		Data:03/06/2021
LE SPECIALITA'	PRODOTTO: CAPONATA DI MELANZANE PRODUCT: CAPONATA AUBERGINES	

<i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>	<i>Color: mix between light brown of aubergines and red of tomato. Taste: intensive e characteristic, variedly spicy . Smell: spicy and intensive bouquet.</i>
<i>DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO PROCESS DESCRIPTION AND PRODUCT CHARACTERISTICS</i>	<i>Cernita, eliminazione peduncolo, lavaggio, risciacquo, taglio, aggiunta di salsa, e spezie, cottura, riempimento, pastorizzazione, lavaggio confezioni ed asciugatura tramite getto d'aria, etichettatura, imballaggio, palettizzazione, stoccaggio, distribuzione. Selection of raw material, clearing off petioles, washing, rinsing, cutting, adding of tomato and species, cooking, packing, pasteurization, washing of the packages and drying air jet, labeling, secondary packaging, palletizing, storage, distribution.</i>
<i>SHELF LIFE</i>	<i>24 mesi / 24months</i>
<i>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO STORAGE CONDITIONS</i>	<i>Conservare a temperatura ambiente (< 27 ° C), in un luogo asciutto, al riparo dall'esposizione diretta a fonti di luce e calore. Store in cool and dry place.</i>
<i>INDICAZIONI INSTRUCTIONS</i>	<i>Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 7 giorni After opening keep refrigerated and consume within 7 days</i>
<i>ELABORATO DA RQ</i>	<i>APPROVATO DA DIR</i>