



Antica Latteria di Crema

Dal 1938

SCHEMA TECNICA DI PEPERONCINI RIPIENI CON FORMAGGIO

CARATTERISTICHE GENERALI:

Peso netto: 280 gr.- 480 gr- 950 gr 1500 gr-2800gr

Peso sgocciolato: 170 gr – 320 gr – 650 gr – 1000 gr – 1500gr

Peso lordo : 314 gr – 535 gr – 1062 gr – 1700 gr – 3100 gr

Lista ingredienti: oli di semi di girasole 37%, peperoncino 41% , formaggio(latte vaccino,sale,caglio,fermenti lattici) 21%, (prezzemolo,peperoncino,origano, aglio , pepe, in prop variabile) aceto di vino(contiene solfiti), sale, acqua, esaltatore di sapidità: E621, antiossidante: E300 E224, correttore di acidità E330

CONTIENE ALLERGENI

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G PRODOTTO:

ENERGIA KJ394/Kcal 94/grassi 6,4g di cui saturi 0,5g/carboidrati 4,4g di cui zuccheri 1,5g/proteine 3,7g/sale 1,8 g

Processo di produzione: dopo le operazioni di lavaggio in acqua, si procede alla verifica strumentale del PH che deve essere inferiore al 4,5 e al riempimento dei peperoncini con impasto al tonno o al formaggio o all'acciuga.

Successivamente si invasa e si aggiunge l'olio, dopodiché si prosegue con la pastorizzazione che avviene a 95°.

Una volta che il prodotto è pastorizzato si passa al lavaggio del vaso, all'etichettatura e all'imballaggio.

PIANO DI CONTROLLO:

Materie prime: controllo visivo della qualità delle materie prime al momento dell'arrivo.

Prodotti finiti: il prodotto finito viene stoccato in magazzino.

Scadenza o T.M.C.: 36 mesi

Imballaggio: i vasi vengono imballati in blister con vassoio di cartone.
12 vasi a blister per ml 212-314.535
06 vasi a blister per ml 1062-1700