



I genuini sapori di Puglia

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

PRODOTTO	ANTIPASTO PUGLIESE in olio extravergine d'oliva	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	Unisce ortaggi tipici del sud-est barese (Melanzane, carciofi, pomodori secchi, peperoni, fave novelle, funghi, zucchine) in una gustosissima miscela. Gli ingredienti genuini e scelti uno ad uno miscelati con erbe aromatiche e olio extravergine d'oliva pugliesi conferiscono al prodotto una cromaticità accattivante e sensazioni gusto-olfattive genuine e tradizionali.	
FORMATI	200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	(Melanzane, carciofi, pomodori secchi, peperoni, fave novelle, funghi coltivati pleos (pleurotus ostreatus) zucchine) 70%, olio extravergine d'oliva pugliese, aceto di vino bianco, erbe aromatiche in proporzione variabile, sale 2% (origine Italia). Correttore di acidità: acido citrico (E330).	
STRUTTURA	consistenza solida con presenza di parti molli	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH	3,85
	Attività dell'acqua (aw)	0,85
	Temperatura	18°C
	PRODOTTO PASTORIZZATO	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali	< 10
	Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivo	< 10
	Salmonella spp	Assente
	Listeria monocytogenes	Assente
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto)	VALORE ENERGETICO: kjoule	455
	kcal	109
	GRASSI	7,2g
	di cui acidi grassi saturi	2g
	CARBOIDRATI	5,84g
	di cui zuccheri	4,2g
	FIBRA	2,35g
	PROTEINE	4,15g
SALE	2g	
ACQUA	80,46g	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE	Lo shelf life di 2 anni e mezzo si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 5 giorni.	
ISTRUZIONI PER L'USO	Ottimo come antipasto o secondo piatto per chi predilige la dieta mediterranea	
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE	al dettaglio e all'ingrosso	
CATEGORIA DI CONSUMATORI	collettività.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	Non sono presenti categorie a rischio.	
CONTROINDICAZIONI	Nessuna, se consumato in modiche quantità.	