

RELAZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

PAC di iniziativa Privata, denominato “Le Quattro Stagioni”



Oggetto: PAC di iniziativa Privata, denominato “Le Quattro Stagioni”

Piano attuativo di iniziativa privata, denominato “Le Quattro Stagioni”, sito in Via San Quirino, a San Quirino (PN) e distinta catastalmente al Fg 24 mappali 22,189,26,27,190,28,25,223,29.

Come richiesto dalle norme di Piano, nella presente relazione allegata al Piano Attuativo viene prevista l'indicazione delle quantità e qualità di materie prime in ingresso o prodotto in arrivo, dei cicli di trasformazione previsti, dei prodotti finiti o semilavorati in uscita, delle quantità e qualità dei prodotti solidi, liquidi o gassosi necessari alle esigenze dei cicli di trasformazione.

PRODOTTO IN ENTRATA	PROCESSO PRODUTTIVO	PRODOTTO IN USCITA
50 kg zucchine 12 kg cipolla 1,6 kg sale 10 l acqua 11.5 l aceto di vino bianco 5 kg zucchero 220 vasi vetro da 212 ml 220 capsule	- Lavaggio e mondatura prodotto - Salamoia - Scolatura da salamoie e scottatura del prodotto nella miscela agrodolce - Scolatura dalla miscela agrodolce e raffreddamento prodotto - Invasettamento e colmatura - Pastorizzazione	ZUCCHINE IN AGRODOLCE 220 vasi da 212 ml
50 kg cetrioli 12 kg cipolla 1,6 kg sale 10 l acqua 11.5 l aceto di vino bianco 5 kg zucchero 200 vasi vetro da 212 ml 200 capsule	- Lavaggio e mondatura prodotto - Salamoia - Scolatura da salamoie e scottatura del prodotto nella miscela agrodolce - Scolatura dalla miscela agrodolce e raffreddamento prodotto - Invasettamento e colmatura - Pastorizzazione	CETRIOLI IN AGRODOLCE 200 vasi da 212 ml
60 kg peperoni 12 kg cipolla 1,6 kg sale 10 l acqua 11.5 l aceto di vino bianco 5 kg zucchero	- Lavaggio e mondatura prodotto - Salamoia - Scolatura da salamoie e scottatura del prodotto nella miscela agrodolce - Scolatura dalla miscela agrodolce e raffreddamento prodotto	PEPERONI IN AGRODOLCE 230 vasi da 212 ml

230 vasi vetro da 212 ml 230 capsule	- Invasettamento e colmatura - Pastorizzazione	
50 kg asparagi bianchi e verdi 20 l acqua 5 l aceto di vino bianco 5 l vino bianco 1 kg sale 1.2 kg zucchero 100 g pepe rosa 150 vasi vetro da 314 ml 150 capsule	- Lavaggio e mondatura prodotto - Preparazione della miscela agrodolce - Invasettamento e colmatura - Pastorizzazione	ASPARAGI IN AGRODOLCE 150 vasi da 314 ml
60 kg radicchio tardivo 5 L vino bianco 5 l aceto di vino bianco 2.5 kg di zucchero 0.7 kg sale fino 16 kg olio di semi di girasole 280 vasi vetro da 212 ml 280 capsule	- Lavaggio e mondatura prodotto - Preparazione della miscela agrodolce e scottatura prodotto - Scolatura e raffreddamento - Invasettamento e colmatura con olio - Pastorizzazione	RADICCHIO TARDIVO SOTT'OLIO 280 vasi da 212 ml
35 kg peperoncini tondi 14 kg tonno in olio di oliva 1,5 kg acciughe sott'olio 2.5 kg capperi in aceto 2 l acqua 4 l aceto di vino bianco 4 l vino bianco 17.5 kg olio di semi di girasole 210 vasi vetro da 212 ml 210 capsule	- Lavaggio e mondatura prodotto - Preparazione della miscela agrodolce e scottatura prodotto - Scolatura e raffreddamento - Preparazione ripieno - Farcitura - Invasettamento e colmatura con olio - Pastorizzazione	PEPERONCINI RIPIENI SOTT'OLIO 210 vasi da 212ml
40 kg topinambur 5 l vino bianco 5 l aceto di vino bianco 2.5 kg zucchero 0.7 kg sale fino 20 kg olio di semi di girasole 250 vasi vetro da 212 ml 250 capsule	- Lavaggio e mondatura prodotto - Preparazione della miscela agrodolce e scottatura prodotto - Scolatura e raffreddamento - Invasettamento e colmatura con olio - Pastorizzazione	TOPINAMBUR SOTT'OLIO 250 vasi da 212 ml
40 kg zucca 4 l vino bianco 4 l aceto di vino bianco 2 kg zucchero 0.6 kg sale fino 18 kg olio di semi di girasole 100 g alloro 200 vasi vetro da 212 ml 200 capsule	- Lavaggio e mondatura prodotto - Preparazione della miscela agrodolce e scottatura prodotto - Scolatura e raffreddamento - Invasettamento e colmatura con olio - Pastorizzazione	ZUCCA SOTT'OLIO 200 vasi da 212 ml
300 kg pomodoro da sugo 300 g sale fino 200 g zucchero 40 g acido citrico 500 vasi vetro da 314 ml 500 capsule	- Lavaggio e mondatura prodotto - Cottura e aggiunta ingredienti - Filtraggio - Invasettamento - Pastorizzazione	CONDIMENTO PRONTO AL POMODORO 500 vasi da 314 ml
50 kg cipolla 4 kg zucchero di canna 5 l aceto di vino bianco 15 g alloro 80 g zenzero in polvere	- Lavaggio e mondatura prodotto - Aggiunta ingredienti - Cottura - Invasettamento - Pastorizzazione	MOSTARDA DI CIPOLLA ROSSA 500 vasi da 106 ml

5 g pepe nero in polvere 500 vasi vetro da 106 ml 500 capsule		
12 kg carote 12 kg sedano 2.5 kg peperoncino 1.3 kg aglio 5 kg cipolla 7.5 l aceto di vino bianco 3 l acqua 2.5 kg zucchero 30 g origano 2.5 kg capperi 7 kg olio di semi di girasole 250 g sale 350 vasi vetro da 106 ml 350 capsule	- Lavaggio e mondatura prodotto - Preparazione della miscela agrodolce e scottatura prodotto - Scolatura e raffreddamento - Omogeneizzazione prodotto e aggiunta ingredienti - Invasettamento - Pastorizzazione	SALSA ALLE CINQUE VERDURE 350 vasi da 106 ml
20 kg peperoni 3.5 kg zucchero di canna 2 l aceto di vino bianco 2 g peperoncino in polvere 200 vasi vetro da 106 ml 200 capsule	- Lavaggio e mondatura prodotto - Aggiunta ingredienti - Cottura - Filtraggio - Invasettamento - Pastorizzazione	SALSA DI PEPERONI ROSSI 200 vasi da 106 ml
60 kg radicchio rosso tardivo 10 l aceto di vino bianco 10 l vino bianco 5 kg zucchero 1.3 kg sale 6 kg olio di semi di girasole 400 vasi vetro da 106 ml 400 capsule	- Lavaggio e mondatura prodotto - Preparazione della miscela agrodolce e scottatura prodotto - Scolatura e raffreddamento - Omogeneizzazione prodotto e aggiunta ingredienti - Invasettamento - Pastorizzazione	PATÈ DI RADICCHIO ROSSO TARDIVO 400 vasi 106 ml
25 kg lamponi 6 kg fruttosio 150 vasi vetro da 212 ml 150 capsule	- Lavaggio e mondatura prodotto - Filtraggio - Cottura e aggiunta ingredienti - Invasettamento e pastorizzazione	COMPOSTA DI LAMPONI 150 vasi 212 ml
30 kg fragole 4.5 kg fruttosio 150 vasi vetro da 212 ml 150 capsule	- Lavaggio e mondatura prodotto - Filtraggio - Cottura e aggiunta ingredienti - Invasettamento e pastorizzazione	COMPOSTA DI FRAGOLE 150 vasi da 212 ml
80 kg pesche 9 kg fruttosio 230 vasi vetro da 212 ml 230 capsule	- Lavaggio e mondatura prodotto - Filtraggio - Cottura e aggiunta ingredienti - Invasettamento e pastorizzazione	COMPOSTA DI PESCHE 230 vasi da 212 ml
80 kg prugne 7 kg fruttosio 230 vasi vetro da 212 ml 230 capsule	- Lavaggio e mondatura prodotto - Filtraggio - Cottura e aggiunta ingredienti - Invasettamento e pastorizzazione	COMPOSTA DI PRUGNE 230 vasi
55 kg mele 10 kg fruttosio 3 l acqua 2 kg uvetta 1 kg pinoli 230 vasi vetro da 212 ml 230 capsule	- Lavaggio e mondatura prodotto - Filtraggio - Cottura e aggiunta ingredienti - Invasettamento e pastorizzazione	COMPOSTA DI MELE 230 vasi da 212 ml
20 kg kiwi 8 kg mele	- Lavaggio e mondatura prodotto - Filtraggio	COMPOSTA DI KIWI 70 vasi da 212 ml

2 g cannella 3 kg fruttosio 70 vasi vetro da 212 ml 70 capsule	- Cottura e aggiunta ingredienti - Invasettamento e pastorizzazione	
90 kg pesche 40 l acqua 10 kg fruttosio 18 g acido citrico 18 g acido ascorbico 270 vasi vetro da 220 ml 130 vasi da 500 ml 400 capsule	- Lavaggio e mondatura prodotto - Filtraggio - Cottura e aggiunta ingredienti - Invasettamento e pastorizzazione	SUCCO DI PESCA 270 vasi vetro da 220 ml 130 vasi da 500 ml
50 kg peperoncini 400 vasi da 50 ml 400 capsule	- Lavaggio e mondatura prodotto - Essiccazione a freddo - Macinatura - Invasettamento	POLVERE DI PEPERONCINI PICCANTI 400 vasi da 50 ml
10 kg fagioli secchi 1.5 kg sedano 3 kg carote 300 g sale 30 l acqua 60 vasi da 314 ml 60 capsule	- Lavaggio e mondatura prodotto - Aggiunta ingredienti - Cottura - Filtraggio - Invasettamento - Sterilizzazione	CREMA DI FAGIOLI BORLOTTI 60 vasi da 314 ml
1000 kg rape 4 kg sale 500 kg vinaccia 330 L vino 110 l acqua 700 sacchetti in plastica	- Lavaggio e mondatura prodotto - Aggiunta ingredienti - Macerazione - Estrazione dalla macerazione - Lavaggio e mondatura prodotto - Fettucciamento - Confezionamento	FETTUCCE DI RAPE INACIDITE IN VINACCIA 350 sacchetti da 500 g 350 sacchetti da 1000 g

Nei cicli di produzione si utilizza:

- ACQUA
- ENERGIA ELETTRICA
- METANO
- ARIA

I prodotti di scarto che ne risultano sono:

- RIFIUTO UMIDO (smaltito in azienda). Lo scarto è minimo e riguarda massimo il 3-5% (dato indicativo medio) dei prodotti in lavorazione.
- ACQUA derivante dalla pulizia del prodotto fresco e di scarico dai processi di pastorizzazione, nonché le acque (tal quali o miste a saponi e detersivi) derivanti dalla pulizia e sanificazione dei macchinari e dell'ambiente
- VAPORE ACQUEO (puro o misto ad altre sostanze: es oleose)

San Quirino, 06.07.2020

Il Committente

Il Progettista