

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 1

Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)

02 Gennaio 2023

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Salsa cocktail
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa Cocktail
Cod. art	BP10411

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	9,8%
SEMI-CONCENTRATO DI POMODORO	9%
ACETO DI VINO	
ZUCCHERO	
SALE	
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	
AROMI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PAPRIKA	
PUO' CONTENERE PESCE, SEDANO, SENAPE	

NOTE	SENZA GLUTINE	NON CONGELARE	
-------------	----------------------	----------------------	--

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)

VALORE ENERGETICO	2612 kJ / 635 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	68 g	di cui acidi grassi saturi	7,1 g
CARBOIDRATI	3,7 g	di cui zuccheri	3,3 g
PROTEINE	1,5 g	SALE	1,75 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITA'	21,00 - 25,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,40 - 0,70 %	
CLORURO DI SODIO	1,60 - 1,90 %	
PH	3,60 - 3,90	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 3.000 u.f.c./g	
LATTOBACILLI	Inf. 3.000 u.f.c./g	
LIEVITI	Inf. 500 u.f.c./g	
MUFFE	Inf. 50 u.f.c./g	
ENTEROBATTERIACEE	Inf. 100 u.f.c./g	
SALMONELLA	Assenti in 25 g	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	ROSA ARANCIATO TIPICO
CONSISTENZA	TIPICA SENZA GRUMI E SENZA SEPARAZIONI DI OLIO
SAPORE	AGRODOLCE DI POMODORO
ODORE	TIPICO ASSENTE ODORE DI RANCIDO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.
CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO UN MESE.

Questo documento è di proprietà di Formec Biffi S.p.A. Ogni pubblicazione, divulgazione e riproduzione o cessione dei contenuti a terzi, è espressamente vietata.