

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA	REVISIONE N° 2
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	10 Gennaio 2023

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Salsa tartara
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa tartara
Cod. art	BP12237

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
ORTAGGI in proporzione variabile (sedano rapa , carote, peperoni, cetrioli, capperi)	12%
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	
ACETO DI VINO	
SENAPE* (acqua, semi di senape* , aceto di vino, sale, zucchero, spezie, correttore di acidità: acido lattico)	
ZUCCHERO	
SALE	
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	
PREZZEMOLO DISIDRATATO	
AROMI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
*CONTIENE SOLFITI	
PUO' CONTENERE PESCE	

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

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	2632 che / 640 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	69 g	di cui acidi grassi saturi	7,1 g
CARBOIDRATI	2,7 g	di cui zuccheri	2,5 g
PROTEINE	1,5 g	SALE	1,9 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	21,00 - 25,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,45 - 0,75 %	
CLORURO DI SODIO	1,70 - 2,10 %	
PH	3,50 - 3,80	

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	GIALLO TENUE CON PEZZETTI VISIBILI DI VERDURE
CONSISTENZA	TIPICA, SENZA GRUMI E SAPARAZIONI DI OLIO
SAPORE	TIPICO DEGLI ORTAGGI
ODORE	ASSENTE RANCIDO ED OSSIDATO

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.