



LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA	REVISIONE N°2
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	18 Ottobre 2024

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Salsa Guacamole
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa piccante con avocado e peperoni
Cod. art	BP12740

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
ACQUA	
CIPOLLE	11%
PEPERONI VERDI	11%
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
SCIROPPO DI GLUCOSIO - FRUTTOSIO	
AVOCADO	6%
AMIDO MODIFICATO DI MAIS	
SALE	
PEPERONI JALAPENO	2%
SUCCO DI LIMONE	
FIOCCHI DI POMODORO DISIDRATATI	
AGLIO DISIDRATATO	
PEPERONCINO IN POLVERE	0,15%
SPEZIE	
ACIDIFICANTE: ACIDO CITRICO E ACIDO ASCORBICO	
ADDENSANTI: ALGINATO DI SODIO E GOMMA DI XANTHAN	
COLORANTI: E 101i, E133	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PUO' CONTENERE SENAPE, SEDANO, SOLFITI E UOVA	

NOTE	SENZA GLUTINE	AGITARE PRIMA DELL'USO
-------------	----------------------	-------------------------------

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	665 kJ / 160 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	12 g	di cui acidi grassi saturi	1,2 g
CARBOIDRATI	12 g	di cui zuccheri	6,5 g
PROTEINE	0,5 g	SALE	2,2 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	65,00 – 74,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,20 – 0,70 %	
CLORURO DI SODIO	2,00 – 2,70 %	
PH	≤ 4,2	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE		
CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 1.000 u.f.c./gr	
LATTOBACILLI	Inf. 1.000 u.f.c./gr	
LIEVITI	Inf. 100 u.f.c./gr	
MUFFE	Inf. 50 u.f.c./gr	
COLIFORMI TOTALI	Assenti	Garantito da pH e trattamento termico
SALMONELLA	Assente in 25 grammi	Garantito da pH e trattamento termico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	VERDE CON PEZZETTI VISIBILI DI PEPERONI
CONSISTENZA	CREMOSA CON PEZZETTI DI VERDURE
SAPORE	TIPICO DELL'AVOCADO
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.