

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Maionese Classica
DENOMINAZIONE LEGALE	Maionese
Cod. art	BP12248

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	70%
ACQUA	
UOVA E TUORLO DI UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	8,4 %
ACETO DI VINO	
SALE	
AMIDO MODIFICATO DI MAIS	
ZUCCHERO	
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	0,3%
AROMI NATURALI	
ADDENSANTI: GOMMA DI GUAR E GOMMA DI XANTHAN	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PUO' CONTENERE SENAPE	

NOTE	SENZA GLUTINE	CON UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA	NON CONGELARE
-------------	----------------------	--	----------------------

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	2673 kJ / 650 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	71 g	di cui acidi grassi saturi	7,4 g
CARBOIDRATI	1,6 g	di cui zuccheri	0,7 g
PROTEINE	1,1 g	SALE	1,3 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	18,00 - 25,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,25 - 0,55 %	
CLORURO DI SODIO	1,1 - 1,50 %	
PH	3,60 - 4,00	

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	GIALLO CHIARO
CONSISTENZA	TIPICA, ASPETTO BRILLANTE
SAPORE	TIPICO, DELICATO, TENDENTE AL LIMONE
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.