

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N°0

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

26 Marzo 2021

DENOMINAZIONE DI VENDITA Maionese

DENOMINAZIONE LEGALE Maionese

Cod. art BS00031

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI

QUID

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

78%

UOVA E TUORLO DI **UOVA** FRESCHE PASTORIZZATE

10,5%

ACETO DI VINO

SALE

ZUCCHERO

SUCCO DI LIMONE

0,5%

AROMI NATURALI

CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO

PUO' CONTENERE **SENAPE**

NOTE

SENZA GLUTINE

CON UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA

AGITARE PRIMA DELL'USO

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

VALORE ENERGETICO	2994 kJ / 728 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	80 g	di cui acidi grassi saturi	8,3 g
CARBOIDRATI	0,6 g	di cui zuccheri	0,6 g
PROTEINE	1,4 g	SALE	1,1 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITA'	16,00 - 20,00 %
ACIDITA' ACETICA	0,25 - 0,55 %
CLORURO DI SODIO	1,0 - 1,40 %
PH	3,70 - 4,10

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.

DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO UN MESE.

