

## SCHEDA TECNICA

REVISIONE N°0

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

26 Marzo 2021

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>Maionese</b>
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	<b>Maionese</b>
<b>Cod. art</b>	<b>BS00031</b>

<b>COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI</b>	<b>QUID</b>
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	78%
<b>UOVA</b> E TUORLO DI <b>UOVA</b> FRESCHE PASTORIZZATE	10,5%
ACETO DI VINO	
SALE	
ZUCCHERO	
SUCCO DI LIMONE	0,5%
AROMI NATURALI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PUO' CONTENERE <b>SENAPE</b>	

<b>NOTE</b>	<b>SENZA GLUTINE</b>	<b>CON UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA</b>	<b>AGITARE PRIMA DELL'USO</b>
-------------	----------------------	--	-------------------------------

### **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.

