

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 2

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

28 Agosto 2019

DENOMINAZIONE DI VENDITA Gastronomica delicata

DENOMINAZIONE LEGALE Salsa tipo maionese

Cod. art GA12239 – GA12243

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI

QUID

ACQUA

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

25 %

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE

ACETO DI VINO

ZUCCHERO

AMIDO DI MAIS

AMIDO MODIFICATO DI MAIS

SALE

SENAPE

SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO

0,3%

AROMI

ADDENSANTI: GOMMA XANTHAN E GOMMA GUAR

ACIDIFICANTE: ACIDO LATTICO

CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO

NOTE

SENZA GLUTINE

NON CONGELARE

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

VALORE ENERGETICO	1144 kJ / 276 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	26 g	di cui acidi grassi saturi	2,8 g
CARBOIDRATI	9,1 g	di cui zuccheri	4,2 g
PROTEINE	1,2 g	SALE	1,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITA'	60,00 – 64,00 %
ACIDITA' ACETICA	0,50 - 0,70 %
CLORURO DI SODIO	1,80 – 2,10 %
PH	3,70 – 3,90

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 CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO UN MESE SE CONSERVATO IN FRIGORIFERO ED ENTRO 10 GIORNI SE CONSERVATO A TEMPERATURA AMBIENTE.

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.