

# LINEA BIFFI

## SCHEDA TECNICA

REVISIONE N°1

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

24 Marzo 2021

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>Maionese</b>
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	<b>Maionese con 5% di olio extra vergine di oliva</b>
<b>Cod. art</b>	<b>BS0004</b>

<b>COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI</b>	<b>QUID</b>
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	73%
<b>UOVA</b> FRESCHE PASTORIZZATE CON TUORLO DI <b>UOVA</b> FRESCHE PASTORIZZATE	12 %
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5 %
ACETO DI VINO	
SALE	
ZUCCHERO	
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	0,1%
AROMI NATURALI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
ADDENSANTE: GOMMA XANTHAN	
PUO' CONTENERE TRACCE DI <b>SENAPE</b>	

<b>NOTE</b>	<b>SENZA GLUTINE</b>	<b>CON UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA</b>	<b>CON UNA NOTA DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA</b>
-------------	----------------------	--	--

<b>DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)</b>			
VALORE ENERGETICO	2963 kJ / 720 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	79 g	di cui acidi grassi saturi	8,5 g
CARBOIDRATI	0,6 g	di cui zuccheri	0,6 g
PROTEINE	1,5 g	SALE	1,1 g

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>		
UMIDITA'	16,00 - 20,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,25 - 0,55 %	
CLORURO DI SODIO	1,00 - 1,40 %	
PH	3,60 - 4,00	

<b>CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE</b>		
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	

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
COLORE	GIALLO CHIARO
CONSISTENZA	TIPICA, ASPETTO BRILLANTE
SAPORE	TIPICO, DELICATO, TENDENTE AL LIMONE, CON UNA NOTA DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
ODORE	TIPICO, ASSENTI ODORI DI RANCIDO ED OSSIDATO

<b>CONDIZIONI DI STIVAGGIO</b>
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.
CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO UN MESE.