

## SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 1

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

11 Settembre 2021

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>Salsa Harissa</b>
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	<b>Salsa piccante al pomodoro con cipolle e aglio</b>
<b>Cod. art</b>	<b>BS50176</b>

<b>COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI</b>	<b>QUID</b>
DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO	32%
ACQUA	
CIPOLLE	15%
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
SALE	
ZUCCHERO	
AGLIO DISIDRATATO (contiene <b>solfiti</b> )	1,9%
PEPERONCINO IN POLVERE	1%
SPEZIE	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PUO' CONTENERE <b>SENAPE, SEDANO, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, SOIA, CROSTACEI, MOLLUSCHI E PESCE.</b>	

<b>NOTE</b>	<b>SENZA GLUTINE</b>	<b>CON POMODORO 100%ITALIANO</b>	<b>SAPORE: MOLTO PICCANTE</b>	<b>IDEALE PER BRUSCHETTE, CROSTINI, PIATTI DI CARNE, PESCE E VERDURE.</b>
-------------	----------------------	----------------------------------	-------------------------------	---

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

VALORE ENERGETICO	709 kJ / 170 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	12 g	di cui acidi grassi saturi	1,2 g
CARBOIDRATI	13 g	di cui zuccheri	8 g
PROTEINE	1,9 g	SALE	3,3 g

### **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

UMIDITA'	64,0 – 70,0 %	
ACIDITA' ACETICA	0,50 – 0,80 %	
CLORURO DI SODIO	3,2 – 3,6 %	
PH	3,9 – 4,4	

### **CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE**

CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 1.000 u.f.c./gr	
LATTOBACILLI	Inf. 1.000 u.f.c./gr	
LIEVITI	Inf. 100 u.f.c./gr	
MUFFE	Inf. 50 u.f.c./gr	
COLIFORMI TOTALI	Assenti	Garantito da pH e trattamento termico
SALMONELLA	Assente in 25 grammi	Garantito da pH e trattamento termico

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

COLORE	ROSSO RUBINO
CONSISTENZA	CREMOSA
SAPORE	PICCANTE CON NOTE CIPOLLA E AGLIO
ODORE	TIPICO DI POMODORO

### **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.**