

LINEA BIFFI

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 0/A

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

11 Aprile 2018

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Salsa Boscaiola
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa emulsionata con funghi porcini
Cod. art	BS50084

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
FUNGHI PORCINI (Boletus edulis e relativo gruppo)	14%
UOVA E TUORLO DI UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	10%
ACETO DI VINO	
SALE	
ZUCCHERO	
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	
PREZZEMOLO	
AROMI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PUO' CONTENERE TRACCE DI PESCE, SEDANO, SENAPE	

SENZA GLUTINE	CON UOVA ALLEVATE A TERRA	CON FUNGHI PORCINI
----------------------	----------------------------------	---------------------------

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	2735 kJ / 665 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	72,0 g	di cui acidi grassi saturi	7,5 g
CARBOIDRATI	2,7 g	di cui zuccheri	1,6 g
PROTEINE	1,4 g	SALE	1,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	19,00 - 24,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,40 - 0,70 %	
CLORURO DI SODIO	1,60 - 2,00 %	
PH	3,60 - 3,90	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE		
CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 3.000 u.f.c./g	
LATTOBACILLI	Inf. 3.000 u.f.c./g	
LIEVITI	Inf. 500 u.f.c./g	
MUFFE	Inf. 50 u.f.c./g	
ENTEROBATTERIACEE	Inf. 100 u.f.c./g	
SALMONELLA	Assenti in 25 g	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	BEIGE NOCCIOLA CON PEZZI VISIBILI DI FUNGO
CONSISTENZA	TIPICA SENZA GRUMI E SENZA SEPARAZIONE DI OLIO
SAPORE	DELICATO TIPICO DEL FUNGO
ODORE	TIPICO, ASSENTE ODORE DI RANCIDO

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