

# LINEA BIFFI

## SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 2/A

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

23 Gennaio 2020

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>Salsa Tonnata</b>
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	<b>Salsa Tonnata</b>
<b>Cod. art</b>	<b>BS12784 (tubetto)</b>

<b>COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI</b>	<b>QUID</b>
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
<b>TONNO</b> SGOCCIOLATO	12%
<b>UOVA</b> FRESCHE PASTORIZZATE CON TUORLO DI <b>UOVA</b> FRESCHE PASTORIZZATE	
ACETO DI VINO	
SALE	
ZUCCHERO	
CAPPERI	1 %
PASTA DI <b>ACCIUGHE</b>	
SUCCO DI LIMONE	
AROMI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
ADDENSANTI:GOMMA XANTHAN	
PUO' CONTENERE TRACCE DI <b>SENAPE e SEDANO</b>	

<b>NOTE</b>	<b>SENZA GLUTINE</b>	<b>SENZA CONSERVANTI</b>	<b>CON UOVA ALLEVATE A TERRA</b>
-------------	----------------------	--------------------------	----------------------------------

<b>DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)</b>			
VALORE ENERGETICO	2689 kJ / 653 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	70,0 g	di cui acidi grassi saturi	7,1 g
CARBOIDRATI	1,7 g	di cui zuccheri	1,5 g
PROTEINE	4,1 g	SALE	1,6 g

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>	
UMIDITA'	18,00 – 24,00 %
ACIDITA' ACETICA	0,50 – 0,80 %
CLORURO DI SODIO	1,60 – 2,00 %
PH	3,70 – 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	BEIGE ROSATO TIPICO
CONSISTENZA	TIPICA SENZA GRUMI E SENZA SEPARAZIONI DI OLIO
SAPORE	CARATTERIZZATO DAL TONNO, CON LIEVE NOTA DI CAPPERI
ODORE	TIPICO, ASSENTE ODORE DI RANCIDO

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