

# LINEA BIFFI

## SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 0/A

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

11 Aprile 2018

**DENOMINAZIONE DI VENDITA** Salsa Cocktail

**DENOMINAZIONE LEGALE** Salsa Cocktail

**Cod. art** BS50096

<b>COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI</b>	<b>QUID</b>
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
<b>UOVA</b> FRESCHE PASTORIZZATE CON TUORLO DI <b>UOVA</b> FRESCHE PASTROIZZATE	
CONCENTRATO DI POMODORO	9%
ACETO DI VINO	
ZUCCHERO	
SALE	
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	
AROMI	
PAPRIKA	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PUO' CONTENERE TRACCE DI <b>SENAPE, PESCE E SEDANO</b>	

**SENZA GLUTINE**

**CON UOVA ALLEVATE A TERRA**

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

VALORE ENERGETICO	2641 kJ / 642 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	69,0 g	di cui acidi grassi saturi	7,2 g
CARBOIDRATI	3,6 g	di cui zuccheri	3,2 g
PROTEINE	1,5 g	SALE	1,8 g

### **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

UMIDITA'	22,00 – 26,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,45 – 0,65 %	
CLORURO DI SODIO	1,40 – 1,90 %	
PH	3,60 – 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	ROSA ARANCIATO TIPICO
CONSISTENZA	TIPICA SENZA GRUMI E SENZA SEPARAZIONI DI OLIO
SAPORE	AGRODOLCE DI POMODORO
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 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.**