



LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 2

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

18 Ottobre 2024

DENOMINAZIONE DI VENDITA Maionese Gastronomica

DENOMINAZIONE LEGALE Salsa tipo maionese

Cod. art BP12242 - BP12238

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI

QUID

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

47%

ACQUA

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE

ACETO DI VINO

AMIDO MODIFICATO DI MAIS

ZUCCHERO

SALE

SENAPE*

SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO

0,4%

AROMI

ADDENSANTI: GOMMA DI XANTHAN E GOMMA DI GUAR

CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO

CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO

*CONTIENE SOLFITI

NOTE SENZA GLUTINE

NON CONGELARE

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

VALORE ENERGETICO

1901 kJ / 461 kcal

Fibre

GRASSI TOTALI

48 g

di cui acidi grassi saturi

5 g

CARBOIDRATI

6,1 g

di cui zuccheri

2,5 g

PROTEINE

1,2 g

SALE

1,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITA'

39,00 - 45,00 %

ACIDITA' ACETICA

0,50 - 0,75 %

CLORURO DI SODIO

1,60 - 2,10 %

PH

≤ 4,2

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 ORGANOLETICHE

COLORE

GIALLO CHIARO

CONSISTENZA

TIPICA, ASPETTO BRILLANTE

SAPORE

TIPICO, DELICATO, TENDENTE AL LIMONE

ODORE

TIPICO, ASSENTE ODORE DI RANCIDO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO. NON CONGELARE.

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.