

## LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA  REVISIONE N° 1	
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	18 Ottobre 2022

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Salsa Harissa
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	Salsa piccante al pomodoro con cipolle e aglio
Cod. art	BP12208

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID	
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		
SPEZIE		
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO		

NOTE	SENZA GLUTINE	POMODORO 100% ITALIANO	SAPORE: MOLTO
			PICCANTE

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 - 1,00 %	
CLORURO DI SODIO	3,2 – 3,9 %	
PH	<=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.