

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N°

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

28 Maggio 2022

DENOMINAZIONE DI VENDITA	SALSA MESSICANA
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa piccante al pomodoro con peperoni e cipolle
Cod. art	BP12216

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
ACQUA	
DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO	18 %
PEPERONI	16 %
CIPOLLE	12%
ACETO DI VINO	
ZUCCHERO	
SALE	
AMIDO DI MAIS	
SPEZIE	
PEPERONCINO IN POLVERE	0,1%
PUO' CONTENERE SOLFITI E SENAPE .	

NOTE	SENZA GLUTINE	AGITARE PRIMA DELL'USO	ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA
-------------	----------------------	-------------------------------	---

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

VALORE ENERGETICO	279 kJ / 66 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	0,1 g	di cui acidi grassi saturi	0,0 g
CARBOIDRATI	14 g	di cui zuccheri	8,9 g
PROTEINE	1,1 g	SALE	3,0 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITA'	76,00 - 81,00 %	
ACIDITA' ACETICA	1,00 - 1,50 %	
CLORURO DI SODIO	2,80 - 3,40 %	
PH	3,60 - 4,00	

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 INTENSO
CONSISTENZA	OMOGENEA CON PEZZI VISIBILI DI PEPERONI E CIPOLLE
SAPORE	PICCANTE CON NOTE SPICcate DI PEPERONI E CIPOLLE
ODORE	ASSENTE RANCIDO ED OSSIDATO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO

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