

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA	REVISIONE N°
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	17 Maggio 2022

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Salsa boscaiola
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa emulsionata con funghi
Cod. art	BP18231 - BP18239

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLI VEGETALI (GIRASOLE, MASI, SOIA, COLZA)	
FUNGHI COLTIVATI REIDRATATI (Agaricus Bisporus, Pleurotus Ostreatus, Lentinus Edodes)	20%
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	
ACETO DI VINO	
SALE	
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	
PREZZEMOLO DISIDRATATO	0,1%
AROMI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PUO' CONTENERE PESCE, SENAPE, SEDANO	

NOTE	SENZA GLUTINE	NON CONGELARE	
-------------	----------------------	----------------------	--

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	2682 kJ / 652 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	71 g	di cui acidi grassi saturi	7,3 g
CARBOIDRATI	1,6 g	di cui zuccheri	0,1 g
PROTEINE	1,5 g	SALE	1,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	19,00 - 24,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,40 - 0,70 %	
CLORURO DI SODIO	1,60 - 2,00 %	
PH	3,60 - 3,90	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE		
CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 3.000 u.f.c./g	
LATTOBACILLI	Inf. 3.000 u.f.c./g	
LIEVITI	Inf. 500 u.f.c./g	
MUFFE	Inf. 50 u.f.c./g	
ENTEROBATTERIACEE	Inf. 100 u.f.c./g	
SALMONELLA	Assenti in 25 g	

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	
COLORE	BEIGE NOCCIOLA CON PEZZI VISIBILI DI FUNGO
CONSISTENZA	TIPICA SENZA GRUMI E SENZA SEPARAZIONE DI OLIO
SAPORE	DELICATO TIPICO DEL FUNGO
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.	