

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA	REVISIONE N° 1
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	10 Gennaio 2023

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Salsa di pistacchio
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa di pistacchio
Cod. art	BP12758

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
PISTACCHI	60%
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	
SALE	
AMIDO MODIFICATO DI MAIS	
PEPE NERO	
AROMA NATURALE	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
ANTIOSSIDANTE: ACIDO ASCORBICO	
CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO	
PUO' CONTENERE ALTRA FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, CROSTACEI, MOLLUSCHI, PESCE, SEDANO, SENAPE, SOIA, SOLFITI, UOVA E LATTE	
IL PRODOTTO PUO' CONTENERE ECCEZIONALMENTE FRAMMENTI DI GUSCIO	

NOTE	SENZA GLUTINE	L'EVENTUALE SEPARAZIONE DI OLIO È UN PROCESSO NATURALE, MISCELARE PRIMA DELL'USO.
-------------	----------------------	--

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	3035 kJ / 736 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	71 g	di cui acidi grassi saturi	8,0 g
CARBOIDRATI	6,3 g	di cui zuccheri	3,1 g
PROTEINE	14 g	SALE	0,5 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	2,0 – 3,50 %	
ACIDITA' ACETICA	0,40 - 0,80 %	
CLORURO DI SODIO	< 0,5%	
PH	4,90 – 5,30	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE		
CARICA MESOFILA TOTALE	< 10.000 u.f.c/g	
LATTOBACILLI	< 10.000 u.f.c/g	
LIEVITI	< 1.000 u.f.c/g	
MUFFE	< 500 u.f.c/g	
ENTEROBATTERIACEE	< 100 u.f.c/g	
SALMONELLA	Assente in 25 grammi	Garantita dal pH

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	VERDE
CONSISTENZA	PUREA GROSSOLANA CON LEGGERA SEPARAZIONE DI OLIO IN SUPERFICIE
SAPORE	ACCENTUATO E TIPICO DI PISTACCHI
ODORE	TIPICO. ASSENTI OSSIDATO E RANCIDO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.
CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 15 GIORNI.

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.