

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA

REVISIONE n°

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

02 Luglio 2025

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Maionese al tartufo
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa emulsionata con tartufo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.)
Cod. art	BP12772

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLI DI SEMI DI GIRASOLE	
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE CON TUORLO DI UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	10,2%
ACQUA	
ACETO DI VINO	
SALE	
AROMI	
TARTUFO NERO SCORZONE (<i>Tuber aestivum</i> Vitt)	1%
ZUCCHERO	
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PUO' CONTENERE SENAPE, PESCE, SEDANO e SOLFITI	

NOTE	SENZA GLUTINE	IDEALE PER TARTINE, TRAMEZZINI, E HAMBURGER GOURMET
-------------	----------------------	--

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	2883 kJ / 701 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	77 g	di cui acidi grassi saturi	8,0 g
CARBOIDRATI	0,7 g	di cui zuccheri	0,6 g
PROTEINE	1,3 g	SALE	1,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	15 – 20%	
ACIDITA' ACETICA	0,30 – 0,50%	
CLORURO DI SODIO	1,5 – 2,20%	
PH	≤ 4,2	

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 ORGANOLETTICHE	
COLORE	GIALLO CHIARO CON PEZZETTI SCURI DI TARTUFO
CONSISTENZA	TIPICA, ASPETTO BRILLANTE
SAPORE	TIPICO CON NOTA CARATTERISTICA DI TARTUFO
ODORE	TIPICO, ASSENTI ODORI DI RANCIDO ED OSSIDATO

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.