

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA	SENAPE
DENOMINAZIONE LEGALE	
Cod. art	BP27031 - BP27003

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
ACQUA	
SEMI DI SENAPE*	20%
ACETO DI VINO	
SALE	
ZUCCHERO	
SPEZIE	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
*CONTIENE SOLFITI . PUO' CONTENERE UOVA	

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

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	405 kJ / 98 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	6,0 g	di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	2,7 g	di cui zuccheri	2,6 g
PROTEINE	6,0 g	SALE	3,2 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	74,00 - 78,00 %	
ACIDITA' ACETICA	2,00 - 2,50 %	
CLORURO DI SODIO	3,00 - 3,50 %	
PH	3,40 - 3,80	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE		
CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 30.000 u.f.c./g	
LATTOBACILLI	Inf. 30.000 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	Assente	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	GIALLO NOCCIOLA-SENAPATO
CONSISTENZA	TIPICA, SENZA GRUMI, OMOGENEA SENZA SINERESI
SAPORE	TIPICO PUNGENTE ED ACIDULO
ODORE	TIPICO, PUNGENTE

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE PER FLACONE, VASO VETRO, SECCHIELLO
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.
CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO UN MESE