

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 1

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

12 Gennaio 2023

DENOMINAZIONE DI VENDITA	KETCHUP
DENOMINAZIONE LEGALE	KETCHUP
Cod. art	BP12240 – BP12244

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
SEMI - CONCENTRATO DI POMODORO	50%
ACQUA	
ZUCCHERO	
ACETO DI VINO	
SALE	
OLI DI SEMI DI GIRASOLE	
AROMI NATURALI	
ADDENSANTI: GOMMA DI XANTHAN E GOMMA DI GUAR	

NOTE	SENZA GLUTINE	NON CONGELARE	ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA
-------------	----------------------	----------------------	-------------------------------------

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

VALORE ENERGETICO	385 kJ / 91 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	0 g	di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	21 g	di cui zuccheri	18 g
PROTEINE	1,2 g	SALE	2,7 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

RESIDUO OTTIVO	27,00 - 30,00 %	
UMIDITA'	68,00 - 73,00 %	
ACIDITA' ACETICA	1,10 - 1,60 %	
CLORURO DI SODIO	2,50 - 3,00	
PH	3,70 - 4,00	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

CARICA MESOFILA TOTALE	< 5.000 u.f.c./gr	
LIEVITI	< 500 u.f.c./gr	
MUFFE	< 100 u.f.c./gr	
ENTEROBATTERIACEE	< 100 u.f.c/g	Garantito da pH e trattamento termico
SALMONELLA	Assente in 25 grammi	Garantito da pH e trattamento termico

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE	TRA ROSSO RUBINO E ROSSO MATTONE INTENSO
CONSISTENZA	TIPICA, PUREA OMOGENEA NON ACQUOSA
SAPORE	AGR DOLCE DI POMODORO
ODORE	TIPICO, LEGGERMENTE ACETOSO, ASSENTE ODORE DI RANCIDO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGORIFERO 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.