

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA	REVISIONE N° 1
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	29 agosto 2022

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Maionese gourmet
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa tipo maionese
Cod. art	BP00130

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	57 %
ACQUA	
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	11%
ACETO DI VINO	
ZUCCHERO	
AMIDO DI MAIS	
AMIDO MODIFICATO DI MAIS	
SALE	
SENAPE*	
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	0,2%
AROMI NATURALI	
CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
*CONTIENE SOLFITI	

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

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	2261 kJ / 549 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	58 g	di cui acidi grassi saturi	6,1 g
CARBOIDRATI	5,3 g	di cui zuccheri	2,9 g
PROTEINE	1,5 g	SALE	1,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	34,00 - 38,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,40 - 0,70 %	
CLORURO DI SODIO	1,50 - 1,80 %	
PH	3,7 - 4,0	

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	GIALLO CHIARO
CONSISTENZA	TIPICA, ASPETTO BRILLANTE
SAPORE	TIPICO, DELICATO, TENDENTE AL LIMONE
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 CIRCA 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.