

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA	REVISIONE n° 1
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	03 Gennaio 2023

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Maionese al pepe nero
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa emulsionata con pepe nero
Cod. art	BP29045

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
ACQUA	
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	11,4%
ACETO DI VINO	
ZUCCHERO	
SALE	
AMIDO DI MAIS	
PEPE NERO	0,5%
AMIDO MODIFICATO DI MAIS	
SENAPE * (acqua, semi di senape* , aceto di vino, zucchero, sale, spezie)	
PEPERONCINO IN POLVERE	0,2%
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	
ZUCCHERO CARAMELLATO	
AROMI NATURALI	
CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
*CONTIENE SOLFITI	
PUO' CONTENERE PESCE, SEDANO	

NOTE	SENZA GLUTINE	NON CONGELARE	GUSTO PICCANTE
------	---------------	---------------	----------------

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	2242 kJ / 545 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	57,3 g	di cui acidi grassi saturi	6 g
CARBOIDRATI	5,8 g	di cui zuccheri	2,9 g
PROTEINE	1,3 g	SALE	2 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	28,00 - 34,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,40 - 0,70 %	
CLORURO DI SODIO	1,70 - 2,20 %	
PH	3,50 - 4,00	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE		
CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 20.000 u.f.c./gr	
LATTOBACILLI	Inf. 20.000 u.f.c./gr	
LIEVITI	Inf. 500 u.f.c./gr	
MUFFE	Inf. 500 u.f.c./gr	
ENTEROBATTERIACEE	Inf. 100 u.f.c./gr	
SALMONELLA	Assenti in 25 g	

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	
COLORE	GIALLO NOCCIOLA PUNTINATO
CONSISTENZA	TIPICA, ASPETTO BRILLANTE
SAPORE	SPICCATO DI PEPE E PICCANTE
ODORE	TIPICO, ASSENTE ODORE DI RANCIDO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.
CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPOL'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.