

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA	REVISIONE n°
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	02 Luglio 2025

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Maionese al peperoncino
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa emulsionata con peperoncino
Cod. art	BP12773

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLI DI SEMI DI GIRASOLE	
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	9,8%
CONCENTRATO DI PEPERONCINI ROSSI PICCANTI (peperoncini rossi piccanti, sale, correttore di acidità: acido citrico)	5%
ACETO DI VINO	
SEMI-CONCENTRATO DI POMODORO	
ZUCCHERO	
SALE	1%
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	
PEPERONCINO IN POLVERE 0,02%	
AROMI	
ADDENSANTE: GOMMA DI XANTHAN	
ANTIOSSIDANTE: ACIDO ASCORBICO	
CONSERVANTE: POTASSIO DI SORBATO	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PUO' CONTENERE SENAPE, SOLFITI, LATTE, PESCE e SEDANO	

NOTE	SENZA GLUTINE	IDEALE PER POKE', SUSHI, HAMBURGER E PATATINE
-------------	----------------------	--

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	2644 kJ / 642 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	69 g	di cui acidi grassi saturi	8,5 g
CARBOIDRATI	3,7 g	di cui zuccheri	3,2 g
PROTEINE	1,4 g	SALE	1,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	20 – 25%	
ACIDITA' ACETICA	0,40 – 0,80%	
CLORURO DI SODIO	1,70 – 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	ROSA, ARANCIATO
CONSISTENZA	TIPICA, ASPETTO BRILLANTE
SAPORE	DECISO, AROMATICO, PICCANTE
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