

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 1

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

29 Dicembre 2022

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Maionese Gastronomica
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa tipo maionese
Cod. art	BP12242 - BP12238

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLI DI SEMI DI GIRASOLE	47%
ACQUA	
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	
ACETO DI VINO	
AMIDO DI MAIS	
ZUCCHERO	
SALE	
AMIDO MODIFICATO DI MAIS	
SENAPE*	
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	0,4%
AROMI	
ADDENSANTI: GOMMA DI XANTHAN E GOMMA DI GUAR	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO	
*CONTIENE SOLFITI	

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

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	1901 kJ / 461 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	48 g	di cui acidi grassi saturi	5 g
CARBOIDRATI	6,1 g	di cui zuccheri	2,5 g
PROTEINE	1,2 g	SALE	1,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	40,00 - 44,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,55 - 0,75 %	
CLORURO DI SODIO	1,60 - 2,00 %	
PH	3,70 - 4,00 %	

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. NON CONGELARE.
CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'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.