

# LINEA BIFFI PROFESSIONAL

<b>SCHEDA TECNICA</b>	REVISIONE N°
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	09 Agosto 2022

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>Patè di Olive Nere</b>
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	<b>Patè di Olive nere</b>
<b>Cod. art</b>	<b>BP12711</b>

<b>COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI</b>	<b>QUID</b>
OLIVE NERE (stabilizzante: gluconato ferroso)	85%
OLIO DI OLIVA	
SALE	
SPEZIE	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PUO' CONTENERE <b>FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, LATTE E SENAPE</b>	
PUO' CONTENERE ECCEZIONALMENTE FRAMMENTI DI NOCCIOLO	

<b>NOTE</b>	<b>SENZA GLUTINE</b>		
-------------	----------------------	--	--

<b>DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)</b>			
VALORE ENERGETICO	1371 kJ / 333 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	34 g	di cui acidi grassi saturi	11 g
CARBOIDRATI	5,7 g	di cui zuccheri	4,7 g
PROTEINE	0,6 g	SALE	4,5 g

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>		
UMIDITA'	49,00 - 59,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,40 - 0,70 %	
CLORURO DI SODIO	4,20 - 4,90 %	
PH	<= 4,2	

<b>CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE</b>		
CARICA MESOFILA TOTALE	< 10.000 u.f.c./gr	
LATTOBACILLI	< 10.000 u.f.c./gr	
LIEVITI	< 1.000 u.f.c./gr	
MUFFE	< 500 u.f.c./gr	
ENTEROBATTERIACEE	< 100 u.f.c/g	
SALMONELLA	Assente in 25 grammi	

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
COLORE	NERO VIOLACEO, TIPICO
CONSISTENZA	PUREA OMOGENEA CON LEGGERA SEPARAZIONE DI OLIO IN SUPERFICIE
SAPORE	LEGGERMENTE AMARO, TIPICO DELLE OLIVE NERE
ODORE	TIPICO. ASSENTI OSSIDATO E RANCIDO

<b>CONDIZIONI DI STIVAGGIO</b>	
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.	
CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO UN MESE.	