

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA	REVISIONE N° 2
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	10 Gennaio 2023

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Salsa tartara
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa tartara
Cod. art	BP12237

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
ORTAGGI in proporzione variabile (sedano rapa , carote, peperoni, cetrioli, capperi)	12%
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	
ACETO DI VINO	
SENAPE* (acqua, semi di senape* , aceto di vino, sale, zucchero, spezie, correttore di acidità: acido lattico)	
ZUCCHERO	
SALE	
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	
PREZZEMOLO DISIDRATATO	
AROMI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
*CONTIENE SOLFITI	
PUO' CONTENERE PESCE	

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

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	2632 che / 640 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	69 g	di cui acidi grassi saturi	7,1 g
CARBOIDRATI	2,7 g	di cui zuccheri	2,5 g
PROTEINE	1,5 g	SALE	1,9 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE	
UMIDITA'	21,00 - 25,00 %
ACIDITA' ACETICA	0,45 - 0,75 %
CLORURO DI SODIO	1,70 - 2,10 %
PH	3,50 - 3,80

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	GIALLO TENUE CON PEZZETTI VISIBII DI VERDURE
CONSISTENZA	TIPICA, SENZA GRUMI E SAPARAZIONI DI OLIO
SAPORE	TIPICO DEGLI ORTAGGI
ODORE	ASSENTE RANCIDO ED OSSIDATO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO	
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.	
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.