

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA	REVISIONE N° 1
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	14 Gennaio 2023

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Paté di Noci
DENOMINAZIONE LEGALE	Paté di noci
Cod. art	BP12710

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
ANACARDI	
MARGARINA VEGETALE (grassi ed olio vegetali (palma, girasole, soia e colza) acqua, emulsionanti: mono-e digliceridi degli acidi grassi, sale, correttore di acidità: acido citrico)	
NOCI	10%
ACQUA	
SIERO DI LATTE IN POLVERE	
PECORINO ROMANO DOP (latte di pecora, sale, caglio di agnello, fermenti lattici)	
SALE	
AROMI NATURALI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO	
PUO' CONTENERE ALTRA FRUTTA A GUSCIO E ARACHIDI	
IL PRODOTTO PUO' CONTENERE ECCEZIONALMENTE FRAMMENTI DI GUSCIO	

NOTE	SENZA GLUTINE		
-------------	----------------------	--	--

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	2739 kJ / 664 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	64 g	di cui acidi grassi saturi	11 g
CARBOIDRATI	13 g	di cui zuccheri	6,1 g
PROTEINE	7,8 g	SALE	2,2 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	8,00 - 13,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,35 - 0,65 %	
CLORURO DI SODIO	1,90 - 2,50 %	
PH	4,40 - 4,80	

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	NOCCIOLA
CONSISTENZA	PUREA GROSSOLANA CON LEGGERA SEPARAZIONE DI OLIO IN SUPERFICIE
SAPORE	ACCENTUATO E TIPICO DI NOCI
ODORE	TIPICO. ASSENTI OSSIDATO E RANCIDO

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.