

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Salsa Bernese
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa emulsionata con cetriolini
Cod. art	BP10702

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	
CETRIOLINI	6%
ACETO DI VINO	
SENAPE* (acqua, semi di senape* , aceto di vino, sale, zucchero, spezie, correttore di acidita': acido lattico)	
SALE	
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	
CIPOLLA IN POLVERE	
PREZZEMOLO DISIDRATATO	
AROMI NATURALI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
*CONTIENE SOLFITI	
PUO' CONTENERE PESCE, SEDANO	

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

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	2712 kJ / 659 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	72 g	di cui acidi grassi saturi	7,4 g
CARBOIDRATI	0,8 g	di cui zuccheri	0 g
PROTEINE	1,5 g	SALE	1,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	20,00 - 25,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,50 - 0,80 %	
CLORURO DI SODIO	1,60 - 2,10 %	
PH	3,50 - 3,90	

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 VISIBILI DI VERDURE
CONSISTENZA	TIPICA, SENZA GRUMI E SENZA SEPARAZIONE DI OLIO
SAPORE	NOTA SPICCATA DI CETRIOLO
ODORE	TIPICO, ASSENTE RANCIDO ED OSSIDATO

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