

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N°

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

30 Maggio 2022

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Salsa Dip
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa agrodolce con peperoni
Cod. art	BP12204

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
POLPA DI POMODORO	53%
ACQUA	
ZUCCHERO	
CIPOLLE	9%
ACETO DI VINO	
PEPERONI ROSSI E VERDI	3 %
SALE	
AMIDO MODIFICATO DI MAIS	
PEPERONI JALAPENO	1,3%
POMODORO IN POVERE	
CIPOLLA IN POLVERE	0,2%
PEPERONCINO IN POLVERE	0,1%
AGLIO DISIDRATATO	
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	
AROMI	
ANDIOSSIDANTE: ACIDO ASCORBICO	

NOTE	SENZA GLUTINE	POMODORO 100% ITALIANO	SAPORE: PICCANTE
-------------	----------------------	-------------------------------	-------------------------

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)

VALORE ENERGETICO	289 kJ / 68 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	0,3 g	di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	15 g	di cui zuccheri	12 g
PROTEINE	0,9 g	SALE	2,7 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITA'	75,00 - 80,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,70 - 1,00 %	
CLORURO DI SODIO	2,60 - 3,10 %	
PH	3,60 - 3,90	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

CARICA MESOFILA TOTALE	< 5.000 u.f.c./g	
LIEVITI	< 500 u.f.c./g	
MUFFE	< 100 u.f.c./g	
ENTEROBATTERIACEE	< 100 u.f.c./g	
SALMONELLA	Assente in 25 grammi	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	ROSSO BRILLANTE
CONSISTENZA	OMOGENEA CON PEZZI VISIBILI DI PEPERONI E CIPOLLE
SAPORE	PICCANTE CON NOTE SPICcate DI PEPERONI E CIPOLLE
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.