

# LINEA BIFFI PROFESSIONAL

<b>SCHEDA TECNICA</b>	REVISIONE N°
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	26 Maggio 2022

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>Salsa cocktail</b>
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	<b>Salsa Cocktail</b>
<b>Cod. art</b>	<b>BP10411</b>

<b>COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI</b>	<b>QUID</b>
OLI VEGETALI (GIRASOLE, MAIS, SOIA, COLZA)	
<b>UOVA</b> FRESCHE PASTORIZZATE	9,8%
SEMI-CONCENTRATO DI POMODORO	9%
ACETO DI VINO	
ZUCCHERO	
SALE	
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	
AROMI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PAPRIKA	
PUO' CONTENERE <b>PESCE, SEDANO, SENAPE</b>	

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

<b>DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)</b>			
VALORE ENERGETICO	2612 kJ / 635 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	68 g	di cui acidi grassi saturi	7,1 g
CARBOIDRATI	3,7 g	di cui zuccheri	3,3 g
PROTEINE	1,5 g	SALE	1,75 g

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>	
UMIDITA'	21,00 - 25,00 %
ACIDITA' ACETICA	0,40 - 0,70 %
CLORURO DI SODIO	1,60 - 1,90 %
PH	3,60 - 3,90

<b>CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE</b>	
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

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
COLORE	ROSA ARANCIATO TIPICO
CONSISTENZA	TIPICA SENZA GRUMI E SENZA SEPARAZIONI DI OLIO
SAPORE	AGRODOLCE DI POMODORO
ODORE	TIPICO ASSENTE ODORE DI RANCIDO

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