

# LINEA BIFFI PROFESSIONAL

## SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 1

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

11 Novembre 2022

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>KETCHUP</b>
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	<b>KETCHUP</b>
<b>Cod. art</b>	<b>BP29012</b>

<b>COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI</b>	<b>QUID</b>
SEMI-CONCENTRATO DI POMODORO	50%
ACQUA	
ZUCCHERO	
ACETO DI VINO	
SALE	
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
AROMI NATURALI	
ADDENSANTI: GOMMA DI XANTHAN - GOMMA DI GUAR	

<b>NOTE</b>	<b>SENZA GLUTINE</b>	<b>ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA</b>
-------------	----------------------	-------------------------------------

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

VALORE ENERGETICO	385 kJ / 91 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	0 g	di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	21 g	di cui zuccheri	18 g
PROTEINE	1,2 g	SALE	2,7 g

### **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

RESIDUO OTTIVO	27,00 - 30,00 %	
UMIDITA'	68,00 - 73,00 %	
ACIDITA' ACETICA	1,10 - 1,60 %	
CLORURO DI SODIO	2,50 - 3,00	
PH	3,70 - 4,00	

### **CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE**

CARICA MESOFILA TOTALE	< 5.000 u.f.c./gr	
LIEVITI	< 500 u.f.c./gr	
MUFFE	< 100 u.f.c./gr	
ENTEROBATTERIACEE	< 100 u.f.c/g	Garantito da pH e trattamento termico
SALMONELLA	Assente in 25 grammi	Garantito da pH e trattamento termico

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

COLORE	TRA ROSSO RUBINO E ROSSO MATTONE INTENSO
CONSISTENZA	TIPICA, PUREA OMOGENEA NON ACQUOSA
SAPORE	AGRDLCE DI POMODORO
ODORE	TIPICO, LEGGERMENTE ACETOSO, ASSENTE ODORE DI RANCIDO

### **CONDIZIONI DI STIVAGGIO**

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO UN MESE.