

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° /

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

29 Luglio 2015

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Bernese salsa cremosa
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa emulsionata con cetriolini
Cod. art	GA10702

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	13%
CETRIOLINI	6%
ACETO DI VINO	
SENAPE	
SALE	
SUCCO DI LIMONE	0,5%
CIPOLLE	
PREZZEMOLO	0,4%
AROMI NATURALI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PUO' CONTENERE TRACCE DI PESCE, SEDANO	

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

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	2713 kJ / 660 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	72,0 g	di cui acidi grassi saturi	7,5 g
CARBOIDRATI	1,2 g	di cui zuccheri	0,3 g
PROTEINE	1,5 g	SALE	1,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	20,00 - 24,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,50 - 0,80 %	
CLORURO DI SODIO	1,60 - 2,10 %	
PH	3,60 - 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.	