

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 2

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

21 aprile 2016

DENOMINAZIONE DI VENDITA Salsa Harissa

DENOMINAZIONE LEGALE Salsa piccante al pomodoro con cipolle e aglio

Cod. art GA11302 – GA12208 – GA11306

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
CONCENTRATO DI POMODORO ITALIANO	54 %
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
CIPOLLE	15 %
ACQUA	
AGLIO	8%
SALE	
ZUCCHERO	
PEPERONCINO	1%
SPEZIE	
AROMI NATURALI	

NOTE SENZA GLUTINE AGITARE PRIMA DELL'USO

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

VALORE ENERGETICO	699 kJ / 168 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	13,2 g	di cui acidi grassi saturi	1,8 g
CARBOIDRATI	10,5 g	di cui zuccheri	6,1 g
PROTEINE	1,6 g	SALE	3,3 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITA'	64,0 – 70,0 %	
ACIDITA' ACETICA	0,50 – 0,80 %	
CLORURO DI SODIO	3,2 – 3,6 %	
PH	4,0 – 4,4	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 1.000 u.f.c./gr	
LATTOBACILLI	Inf. 1.000 u.f.c./gr	
LIEVITI	Inf. 100 u.f.c./gr	
MUFFE	Inf. 50 u.f.c./gr	
COLIFORMI TOTALI	Assenti	Garantito da pH e trattamento termico
SALMONELLA	Assente in 25 grammi	Garantito da pH e trattamento termico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	ROSSO RUBINO
CONSISTENZA	CREMOSA
SAPORE	PICCANTE CON NOTE CIPOLLA E AGLIO
ODORE	TIPICO DI POMODORO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

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