

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° /

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

01 gen 2015

DENOMINAZIONE DI VENDITA KETCHUP

DENOMINAZIONE LEGALE
Cod. art GA29041 – GA12240 – GA12244

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI
QUID

CONCENTRATO DI POMODORO ITALIANO

50%

ZUCCHERO

ACETO DI VINO

ACQUA

SALE

AROMI NATURALI

ADDENSANTI: GOMMA DI XANTHAN - GOMMA DI GUAR

NOTE SENZA GLUTINE NON CONGELARE 100% POMODORO ITALIANO

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

VALORE ENERGETICO	389kJ / 92 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	0,3 g	di cui acidi grassi saturi	0,0 g
CARBOIDRATI	20,5 g	di cui zuccheri	18,3 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	AGR DOLCE DI POMODORO
ODORE	TIPICO, LEGGERMENTE ACETOSO, ASSENTE ODORE DI RANCIDO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

DOPO L'APERTURA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO UN MESE SE CONSERVATO IN FRIGORIFERO ED ENTRO 10 GIORNI SE CONSERVATO A TEMPERATURA AMBIENTE.

(tranne bustine)