

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 1

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

17 giugno 2015

DENOMINAZIONE DI VENDITA Salsa Dip

DENOMINAZIONE LEGALE Salsa agrodolce con peperoni

Cod. art GA12204

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI

QUID

POLPA DI POMODORO ITALIANO

53%

ACQUA

ZUCCHERO

CIPOLLE

9%

ACETO DI VINO

PEPERONI ROSSI E VERDI

3 %

SALE

AMIDO MODIFICATO DI MAIS

PEPERONI JALAPENO

1,3%

PEPERONCINO

AGLIO

SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO

AROMI

SPEZIE

ANDIOSSIDANTE: ACIDO ASCORBICO.

NOTE SENZA GLUTINE

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

VALORE ENERGETICO

289 kJ / 68 kcal

Fibre

GRASSI TOTALI

0,3 g

di cui acidi grassi saturi

0,0 g

CARBOIDRATI

15,0 g

di cui zuccheri

12,0 g

PROTEINE

0,9 g

SALE

2,7 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITA'

75,00 - 80,00 %

ACIDITA' ACETICA

0,70 - 1,00 %

CLORURO DI SODIO

2,60 - 3,10 %

PH

3,60 - 3,90

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

CARICA MESOFILA TOTALE

< 5.000 u.f.c./g

LIEVITI

< 500 u.f.c./g

MUFFE

< 100 u.f.c./g

ENTEROBATTERIACEE

< 100 u.f.c/g

SALMONELLA

Assente in 25 grammi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

ROSSO BRILLANTE

CONSISTENZA

OMOGENEA CON PEZZI VISIBILI DI PEPERONI E CIPOLLE

SAPORE

PICCANTE CON NOTE SPICcate DI PEPERONI E CIPOLLE

ODORE

ASSENTE RANCIDO ED OSSIDATO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

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