

SCHEDA TECNICA	REVISIONE N° /
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	05 febbraio 2016

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Black Pepper Sauce
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa emulsionata con pepe nero
Cod. art	GA12262

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
ACQUA	
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	
ACETO DI VINO	
ZUCCHERO	
SALE	
AMIDO DI MAIS	
PEPE NERO	0,5%
AMIDO MODIFICATO DI MAIS	
SENAPE	
PEPERONCINO	
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	
ZUCCHERO CARAMELLATO	
AROMI	
CONSERVANTE: POTASSIO SORBATO	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PUO' CONTENERE TRACCE DI PESCE, SEDANO E SOLFITI	
PUO' ECCEZIONALMENTE CONTENERE: CAROTE, PEPERONI E FUNGHI COLTIVATI	

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

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	2236 kJ / 543 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	57,0 g	di cui acidi grassi saturi	6,0 g
CARBOIDRATI	5,0 g	di cui zuccheri	1,9 g
PROTEINE	1,6 g	SALE	1,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	28,00 - 34,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,40 - 0,70 %	
CLORURO DI SODIO	1,70 - 2,10 %	
PH	3,5 - 3,9	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE		
CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 20.000 u.f.c./gr	
LATTOBACILLI	Inf. 20.000 u.f.c./gr	
LIEVITI	Inf. 500 u.f.c./gr	
MUFFE	Inf. 500 u.f.c./gr	
ENTEROBATTERIACEE	Inf. 100 u.f.c./gr	
SALMONELLA	Assenti in 25 g	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	GIALLO NOCCIOLA PUNTINATO
CONSISTENZA	TIPICA, ASPETTO BRILLANTE
SAPORE	SPICCATO DI PEPE E PICCANTE
ODORE	TIPICO, 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.