

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° /

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

05 febbraio 2016

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Pink Pepper Sauce
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa emulsionata con cipolla e pepe rosa
Cod. art	GA12261

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
ACQUA	
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	
ACETO DI VINO	
ZUCCHERO	
CIPOLLE IN POLVERE*	2%
SALE	
AMIDO DI MAIS	
PEPE ROSA	0,5%
AROMA CIPOLLA AFFUMICATA	
AMIDO MODIFICATO DI MAIS	
SENAPE	
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO*	
AROMI	
CONSERVANTE: POTASSIO SORBATO	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
*CONTENGONO SOLFITI	
PUO' CONTENERE TRACCE DI PESCE E SEDANO	
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	2239 kJ / 543 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	56,0 g	di cui acidi grassi saturi	5,8 g
CARBOIDRATI	8,1 g	di cui zuccheri	3,0 g
PROTEINE	1,8 g	SALE	1,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	32,00 - 38,00 %	
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	Assente in 25 g	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	GIALLO CHIARO ROSATO PUNTINATO
CONSISTENZA	TIPICA, ASPETTO BRILLANTE
SAPORE	SPICCATO DI CIPOLLA, LEGGERMENTE 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.