

LINEA BIFFI

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 0

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

03 Febbraio 2016

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Ragù di Soia
DENOMINAZIONE LEGALE	Sugo al pomodoro con soia
Cod. art	BP12729

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
POLPA DI POMODORO ITALIANO	52 %
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
CAROTE	
CIPOLLE	6 %
SEDANO	
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	
PROTEINE DI SOIA	5 %
SALE	
ZUCCHERO	
BASILICO	0,5 %
AMIDO MODIFICATO DI MAIS	
AROMI NATURALI	
ROSMARINO	
PEPE	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO (VEGETALE)	
PUÒ CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO	

NOTE	SENZA GLUTINE	100% VEGETALE	SENZA CONSERVANTI	SENZA AGLIO
-------------	----------------------	----------------------	--------------------------	--------------------

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

VALORE ENERGETICO	1342 kJ / 325 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	31,0 g	di cui acidi grassi saturi	3,3 g
CARBOIDRATI	6,0 g	di cui zuccheri	3,7 g
PROTEINE	4,6 g	SALE	2,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITA'	49,0- 55,0 %	
ACIDITA' ACETICA	0,30 - 0,50 %	
CLORURO DI SODIO	2,60 - 3,10 %	
pH	4,40 - 4,60	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

CARICA MESOFILA TOTALE	< 5.000 u.f.c/g	
LATTOBACILLI	< 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	Garantita dal pH e trattamento termico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	ROSSO BRILLANTE CON PEZZI DI VERDURE E SOIA BEN VISIBILI
CONSISTENZA	OMOGENEA, NON ACQUOSA
SAPORE	DELICATO, CARATTERIZZATO DAL SAPORE DEL MIX DI VERDURE
ODORE	TIPICO ASSENTE ODORE DI RANCIDO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO
CONSUMARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 15 GIORNI