

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 3

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

20 Giugno 2020

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Salsa Bernese
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa emulsionata con cetriolini
Cod. art	GA10702

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	9,5%
CETRIOLINI	6%
ACETO DI VINO	
SENAPE (acqua, semi di senape , aceto di vino, sale, zucchero, spezie, correttore di acidita': acido lattico)	
SALE	
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	0,3%
CIPOLLA IN POLVERE	
PREZZEMOLO DISIDRATATO	
AROMI NATURALI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PUO' CONTENERE TRACCE DI PESCE, SEDANO	

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

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

VALORE ENERGETICO	2712 kJ / 659 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	72 g	di cui acidi grassi saturi	7,4 g
CARBOIDRATI	0,8 g	di cui zuccheri	0 g
PROTEINE	1,5 g	SALE	1,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITA'	20,00 - 24,00 %
ACIDITA' ACETICA	0,50 - 0,80 %
CLORURO DI SODIO	1,60 - 2,10 %
PH	3,60 - 3,90

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 3.000 u.f.c./g
LATTOBACILLI	Inf. 3.000 u.f.c./g
LIEVITI	Inf. 500 u.f.c./g
MUFFE	Inf. 50 u.f.c./g
ENTEROBATTERIACEE	Inf. 100 u.f.c./g
SALMONELLA	Assenti in 25 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	GIALLO TENUE CON PEZZETTI VISIBILI DI VERDURE
CONSISTENZA	TIPICA, SENZA GRUMI E SENZA SEPARAZIONE DI OLIO
SAPORE	NOTA SPICCATA DI CETRIOLO
ODORE	TIPICO, ASSENTE RANCIDO ED OSSIDATO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.

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