

MARCHIO GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 1

Modulo M730.4

Gennaio 2006

PRODOTTO

SALSA COCKTAIL

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	71%
TUORLO DI UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	6%
CONCENTRATO DI POMODORO	6%
ACETO DI VINO	
ZUCCHERO	
BRANDY	2%
SALE	
SUCCO DI LIMONE	
SENAPE	
PAPRIKA	
AROMI NATURALI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PUO' CONTENERE TRACCE DI PESCE, SEDANO	

NOTE Da consumarsi preferibilmente entro la fine : /

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

VALORE ENERGETICO	675 kcal / 2778 kj
PROTEINE	1.5 g
CARBOIDRATI	3.0 g
GRASSI	73.0 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

SOSTANZE GRASSE	67,00 - 73,00 %	
UMIDITA'	18,00 - 22,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,55 - 0,75 %	
CLORURO DI SODIO	1,20 - 1,60 %	
PH	3,5 - 3,7	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

	m	M
CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 1.000 u.f.c./gr	Inf. 3.000 u.f.c./gr
LATTOBACILLI	Inf. 1.000 u.f.c./gr	Inf. 3.000 u.f.c./gr
LIEVITI	Inf. 100 u.f.c./gr	Inf. 500 u.f.c./gr
MUFFE	Inf. 10 u.f.c./gr	Inf. 50 u.f.c./gr
COLIFORMI TOTALI	Assenti	
STREPTOCOCCHI FECALI	Assenti	
STAFILOCOCCI	Assenti	
SALMONELLA	Assenti	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	ROSA ARANCIATO TIPICO
CONSISTENZA	TIPICA SENZA GRUMI E SENZA SEPARAZIONI DI OLIO
SAPORE	AGRODOLCE DI POMODORO, CON LEGGERO PROFUMO DI BRANDY
ODORE	TIPICO ASSENTE ODORE DI RANCIDO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO

CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA