

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 2

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

13 Agosto 2020

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Salsa Verde
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa con prezzemolo
Cod. art	GA12709

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
PREZZEMOLO	28 %
OLIO DI OLIVA	
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
DESTROSI	
SENAPE (acqua, semi di senape , aceto di vino*, sale, zucchero, spezie, correttore di acidità: acido lattico)	
ACETO DI VINO*	
SALE	
ACCIUGHE	
AGLIO DISIDRATATO	
PEPERONCINO IN POLVERE	
PEPE NERO	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
* CONTIENE SOLFITI	
PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, UOVA E DERIVATI DEL LATTE	

NOTE	SENZA GLUTINE		
-------------	----------------------	--	--

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	1940 kJ / 470 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	46 g	di cui acidi grassi saturi	5,6 g
CARBOIDRATI	12 g	di cui zuccheri	10 g
PROTEINE	1,5 g	SALE	3,0 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	33,00 - 40,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,60 - 0,90 %	
CLORURO DI SODIO	2,80 - 3,50 %	
PH	3,50 - 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	Assenti	
SALMONELLA	Assenti	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	VERDE BRILLANTE, TIPICO DEL PREZZEMOLO
CONSISTENZA	OMOGENEA, CON LEGGERA SEPARAZIONE DI OLIO IN SUPERFICIE
SAPORE	TIPICO, CON PREDOMINANZA DI PREZZEMOLO E ACETO
ODORE	TIPICO PUNGENTE

CONDIZIONI DI STIVAGGIO	
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.	
CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO UN MESE.	

Questo documento è di proprietà di Formec Biffi S.p.A. Ogni pubblicazione, divulgazione e riproduzione o cessione dei contenuti a terzi, è espressamente vietata.