

SCHEDA TECNICA	REVISIONE N° 0
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	01 Luglio 2020

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Salsa Harissa
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa piccante al pomodoro con cipolle e aglio
Cod. art	GA11306

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO	32%
ACQUA	
CIPOLLE	15%
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
SALE	
ZUCCHERO	
AGLIO DISIDRATATO (CONTIENE SOLFITI)	1,9%
PEPERONCINO IN POLVERE	1%
SPEZIE	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	

NOTE	SENZA GLUTINE	100% POMODORO ITALIANO	SAPORE: MOLTO PICCANTE
-------------	----------------------	-------------------------------	-------------------------------

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	709 kJ / 170 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	12 g	di cui acidi grassi saturi	1,2 g
CARBOIDRATI	13 g	di cui zuccheri	8 g
PROTEINE	1,9 g	SALE	3,3 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	64,0 – 70,0 %	
ACIDITA' ACETICA	0,50 – 0,80 %	
CLORURO DI SODIO	3,2 – 3,6 %	
PH	4,0 – 4,4	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE		
CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 1.000 u.f.c./gr	
LATTOBACILLI	Inf. 1.000 u.f.c./gr	
LIEVITI	Inf. 100 u.f.c./gr	
MUFFE	Inf. 50 u.f.c./gr	
COLIFORMI TOTALI	Assenti	Garantito da pH e trattamento termico
SALMONELLA	Assente in 25 grammi	Garantito da pH e trattamento termico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	ROSSO RUBINO
CONSISTENZA	CREMOSA
SAPORE	PICCANTE CON NOTE CIPOLLA E AGLIO
ODORE	TIPICO DI POMODORO

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