

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA	REVISIONE N°
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	26 Maggio 2022

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Salsa Barbecue
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa lievemente piccante al pomodoro dal gusto affumicato
Cod. art	BP12739 -BP12236

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
SEMI-CONCENTRATO DI POMODORO	42%
ACQUA	
ZUCCHERO	
ACETO DI VINO	
SCIROPPO DI GLUCOSIO-FRUTTOSIO	
SALE	
AMIDO DI MAIS	
AMIDO MODIFICATO DI MAIS	
ZUCCHERO CAMELLATO	
AROMI	
AROMA DI AFFUMICATURA	0,15%
CIPOLLA IN POLVERE	
PEPERONCINO IN POLVERE	0,05%
PUO' CONTENERE SOLFITI	

NOTE	SENZA GLUTINE	ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA	NON CONGELARE
-------------	----------------------	-------------------------------------	----------------------

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	591 kJ / 139 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	0 g	di cui acidi grassi saturi	0,0 g
CARBOIDRATI	33 g	di cui zuccheri	27 g
PROTEINE	1,2 g	SALE	3 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	57,00 - 64,00 %	
ACIDITA' ACETICA	1,00 - 1,50 %	
CLORURO DI SODIO	2,90 - 3,40 %	
PH	3,50 - 4,00 %	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE		
CARICA MESOFILA TOTALE	< 5.000 u.f.c./gr	
LIEVITI	< 500 u.f.c./gr	
MUFFE	< 100 u.f.c./gr	
ENTEROBATTERIACEE	< 100 u.f.c/g	Garantito da pH e trattamento termico
SALMONELLA	Assente in 25 grammi	Garantito da pH e trattamento termico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	ROSSO INTENSO
CONSISTENZA	OMOGENEA, CREMOSA
SAPORE	SPICCATO DI POMODORO CON NOTA DI CIPOLLA AFFUMICATA, LEGGERMENTE PICCANTE
ODORE	TIPICO, ASSENTE ODORE DI RANCIDO

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