

# LINEA BIFFI PROFESSIONAL

<b>SCHEDA TECNICA</b>	REVISIONE N°
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	17 Maggio 2022

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>Salsa tartara</b>
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	<b>Salsa Tartara</b>
<b>Cod. art</b>	<b>BP12237 - BP10502</b>

<b>COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI</b>	<b>QUID</b>
OLI VEGETALI (GIRASOLE, MAIS, SOIA, COLZA)	
ORTAGGI in proporzione variabile ( <b>sedano rapa</b> , carote, peperoni, cetrioli, capperi)	12%
<b>UOVA</b> FRESCHE PASTORIZZATE	
ACETO DI VINO	
<b>SENAPE</b> (acqua, semi di <b>senape</b> , aceto di vino, sale, zucchero, spezie, correttore di acidità: acido lattico)	
ZUCCHERO	
SALE	
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	
PREZZEMOLO DISIDRATATO	
AROMI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PUO' CONTENERE <b>PESCE</b>	

<b>NOTE</b>	<b>SENZA GLUTINE</b>	<b>NON CONGELARE</b>
-------------	----------------------	----------------------

<b>DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)</b>			
VALORE ENERGETICO	2632 che / 640 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	69 g	di cui acidi grassi saturi	7,1 g
CARBOIDRATI	2,7 g	di cui zuccheri	2,5 g
PROTEINE	1,5 g	SALE	1,9 g

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>	
UMIDITA'	21,00 - 25,00 %
ACIDITA' ACETICA	0,45 - 0,75 %
CLORURO DI SODIO	1,70 - 2,10 %
PH	3,50 - 3,80

<b>CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE</b>	
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

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
COLORE	GIALLO TENUE CON PEZZETTI VISIBII DI VERDURE
CONSISTENZA	TIPICA, SENZA GRUMI E SAPARAZIONI DI OLIO
SAPORE	TIPICO DEGLI ORTAGGI
ODORE	ASSENTE RANCIDO ED OSSIDATO

<b>CONDIZIONI DI STIVAGGIO</b>	
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.**