

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 3

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

10 Giugno 2020

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Salsa boscaiola
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa emulsionata con funghi
Cod. art	GA18231

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
FUNGHI COLTIVATI REIDRATATI (Agaricus Bisporus, Pleurotus Ostreatus, Lentinus Edodes)	20%
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	
ACETO DI VINO	
SALE	
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	
PREZZEMOLO DISIDRATATO	0,1%
AROMI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PUO' CONTENERE TRACCE DI PESCE, SENAPE, SEDANO	

NOTE	SENZA GLUTINE	NON CONGELARE
-------------	----------------------	----------------------

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	2684 kJ / 652 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	71 g	di cui acidi grassi saturi	7,4 g
CARBOIDRATI	1,7 g	di cui zuccheri	0,1 g
PROTEINE	1,5 g	SALE	1,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	19,00 - 24,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,40 - 0,70 %	
CLORURO DI SODIO	1,60 - 2,00 %	
PH	3,60 - 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	Inf. 100 u.f.c./g	
SALMONELLA	Assenti in 25 g	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	BEIGE NOCCIOLA CON PEZZI VISIBILI DI FUNGO
CONSISTENZA	TIPICA SENZA GRUMI E SENZA SEPARAZIONE DI OLIO
SAPORE	DELICATO TIPICO DEL FUNGO
ODORE	TIPICO, ASSENTE ODORE DI RANCIDO

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