

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 4

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

08 Maggio 2020

DENOMINAZIONE DI VENDITA KETCHUP**DENOMINAZIONE LEGALE****Cod. art** GA29012**COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI****QUID**

CONCENTRATO DI POMODORO

50%

ACQUA

ZUCCHERO

ACETO DI VINO

SALE

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

AROMI NATURALI

ADDENSANTI: GOMMA DI XANTHAN - GOMMA DI GUAR

NOTE **SENZA GLUTINE** **NON CONGELARE** **ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA****DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)**

VALORE ENERGETICO	385 kJ / 91 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	0 g	di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	21 g	di cui zuccheri	18 g
PROTEINE	1,2 g	SALE	2,7 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

RESIDUO OTTIVO	27,00 - 30,00 %
UMIDITA'	68,00 - 73,00 %
ACIDITA' ACETICA	1,10 - 1,60 %
CLORURO DI SODIO	2,50 - 3,00
PH	3,70 - 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	TRA ROSSO RUBINO E ROSSO MATTONE INTENSO
CONSISTENZA	TIPICA, PUREA OMOGENEA NON ACQUOSA
SAPORE	AGR DOLCE DI POMODORO
ODORE	TIPICO, LEGGERMENTE ACETOSO, 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.