

# LINEA GAIA

## SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 3

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

20 Aprile 2020

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>Salsa Boscaiola</b>
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	<b>Salsa emulsionata con funghi</b>
<b>Cod. art</b>	<b>GA18239</b>

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

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>		
UMIDITA'	19,00 - 24,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,40 - 0,70 %	
CLORURO DI SODIO	1,60 - 2,00 %	
PH	3,60 - 3,90	

<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	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

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