

SCHEDA TECNICA	REVISIONE N° 2
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	20 Aprile 2020

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Salsa Guacamole
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa piccante con avocado e peperoni
Cod. art	BS50087

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
ACQUA	
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
PEPERONI VERDI	11%
CIPOLLE	
SCIROPPO DI GLUCOSIO - FRUTTOSIO	
AVOCADO	6%
AMIDO MODIFICATO DI MAIS	
SALE	
PEPERONI JALAPENO	2%
SIERO DI LATTE IN POLVERE	
SUCCO DI LIMONE	
FIOCCHI DI POMODORO DISIDRATATI	
ZUCCHERO	
CIPOLLA DISIDRATATA	
AGLIO DISIDRATATO	0,15%
PEPERONCINO IN POLVERE	0,15%
AROMI	
ACIDIFICANTI: ACIDO CITRICO E ACIDO ASCORBICO	
ADDENSANTE: GOMMA DI XANTHAN	
COLORANTI: E 101i, E133	
PUO' CONTENERE TRACCE DI SENAPE, SOLFITI, SEDANO E UOVA	

NOTE	SENZA GLUTINE	AGITARE PRIMA DELL'USO
-------------	----------------------	-------------------------------

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	743 kJ / 179 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	14,0 g	di cui acidi grassi saturi	1,5 g
CARBOIDRATI	12,0 g	di cui zuccheri	7,9 g
PROTEINE	0,7 g	SALE	2,2 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE	
UMIDITA'	67,00 – 73,00 %
ACIDITA' ACETICA	0,35 – 0,7 %
CLORURO DI SODIO	2,00 – 2,50 %
PH	3,70 – 4,20

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE	
CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 1.000 u.f.c./gr
LATTOBACILLI	Inf. 1.000 u.f.c./gr
LIEVITI	Inf. 100 u.f.c./gr
MUFFE	Inf. 50 u.f.c./gr
COLIFORMI TOTALI	Assenti
SALMONELLA	Assente in 25 grammi
	Garantito da pH e trattamento termico
	Garantito da pH e trattamento termico

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	
COLORE	VERDE CON PEZZETTI VISIBILI DI PEPERONI
CONSISTENZA	CREMOSA CON PEZZETTI DI VERDURE
SAPORE	TIPICO DELL'AVOCADO
ODORE	TIPICO, ASSENTE ODORE DI RANCIDO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.
DOPO L'APERTURA CONSERVARE IN FRIGORIFERO 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.