

SCHEDA TECNICA	REVISIONE N° 2
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	01 Luglio 2021

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Salsa Guacamole
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa piccante con avocado e peperoni
Cod. art	GA12740

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	
ACIDIFICANTE: ACIDO CITRICO E ACIDO ASCORBICO	
ADDENSANTI: GOMMA DI XANTHAN	
COLORANTI: E 101i, E133	
PUO' CONTENERE SENAPE, SEDANO, SOLFITI E UOVA	

NOTE	SENZA GLUTINE	AGITARE PRIMA DELL'USO	SAPORE: PICCANTE
-------------	----------------------	-------------------------------	-------------------------

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	743 kJ / 179 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	14 g	di cui acidi grassi saturi	1,5 g
CARBOIDRATI	12 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	Garantito da pH e trattamento termico
SALMONELLA	Assente in 25 grammi	Garantito da pH e trattamento termico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
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.
CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO UN MESE.