

# LINEA GAIA

## SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 1

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

20 Aprile 2020

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>Salsa Tonnata</b>
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	<b>Salsa Tonnata</b>
<b>Cod. art</b>	<b>GA10111</b>

<b>COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI</b>	<b>QUID</b>
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	
<b>TONNO</b>	9%
ACETO DI VINO	
SALE	
ZUCCHERO	
CAPPERI	1,5%
SUCCO DI LIMONE	
AROMI	
PAPRIKA	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
ADDENSANTE: GOMMA DI XANTHAN	
PUO' CONTENERE TRACCE DI <b>SENAPE, SEDANO</b>	

<b>NOTE</b>	<b>SENZA GLUTINE</b>	<b>NON CONGELARE</b>
-------------	----------------------	----------------------

### **DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)**

VALORE ENERGETICO	2685 kJ / 652 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	70 g	di cui acidi grassi saturi	7,3 g
CARBOIDRATI	1,9 g	di cui zuccheri	1,7 g
PROTEINE	3,4 g	SALE	1,9 g

### **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

UMIDITA'	19,00 - 23,00 %
ACIDITA' ACETICA	0,40 - 0,80 %
CLORURO DI SODIO	1,80 - 2,20 %
PH	3,70 - 4,10

### **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 ROSATO TIPICO
CONSISTENZA	TIPICA SENZA GRUMI E SENZA SEPARAZIONI DI OLIO
SAPORE	CARATTERIZZATO DAL TONNO, CON LIEVE NOTA DI CAPPERI
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.