



SCHEMA TECNICA
LINEA SALSA NATURA

Data emissione: 25/01/2017

Revisione: 3

Approvato da DIR

3G S.n.c. di Granelli & C.
via Portapuglia 6/A
29122 Piacenza

DENOMINAZIONE PRODOTTO

SALSA MESSICANA

INGREDIENTI

olio di semi di girasole, peperoni 16%, cetrioli 10%, misto d'uovo pastorizzato, aceto di vino, carciofi 4% (antiossidante: acido ascorbico), wurstel 3% (carne di suino 45%, carne separata meccanicamente di suino 25%, acqua, grasso suino con cotenna, fecola di patate, sale, spezie, destrosio, aromi, stabilizzanti: polifosfati di sodio, carragenina, antiossidante: eritorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), zucchero, sale, paprika di Cajenna (olio di girasole, estratto di peperoncino piccante), succo di limone 100%, paprika liposolubile (olio di girasole, colorante naturale E160C), correttore di acidità: acido citrico, conservante: acido sorbico. Può contenere tracce di **senape**.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Contenuto medio per 100 g di prodotto:	
Valore energetico	524 kcal / 2157 kJ
Grassi	55,95g
Di cui acidi grassi saturi	6,46g
Carboidrati	2,71g
Di cui zuccheri	2,38g
Proteine	2,10g
Sale	1,12g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	36,0 – 41,0 %
Grassi	53,0 – 57,0 %
Acidità (in acido oleico)	1,4 – 1,8 %
Cloruro di sodio	1,4 – 1,8 %
pH	3,8
Aw	0,961

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica mesofila totale:	< 1000 ufc/g
Lieviti:	< 10 ufc/g
Muffe:	< 10 ufc/g
Coliformi totali:	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus:	< 100 ufc/g
Salmonella:	assente in 25 g
Listeria monocytogenes:	assente in 25 g

	SCHEDA TECNICA LINEA SALSA NATURA	Data emissione: 25/01/2017
		Revisione: 3
		Approvato da DIR

3G S.n.c. di Granelli & C.
via Portapuglia 6/A
29122 Piacenza

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto: brillante, emulsione omogenea
Colore: rosa/arancio
Odore: tipico, riconoscibile nella nota prevalentemente peperone, privo di sentori anomali (rancido, ossidato...)
Sapore: tipico, avvertibile un gusto acidulo, la nota peperone, e ben caratterizzata nella nota piccante, privo di retrogusti.
Consistenza: compatta/cremosa. Verdure “croccanti”.

SPECIFICHE TECNICHE:

Le uova utilizzate nel misto d'uovo provengono da galline allevate in batteria ed alimentate senza utilizzo di coloranti artificiali (il prodotto non contiene colorante sintetico E 160f).

SHELF LIFE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

CONFEZIONE	SHELF LIFE
Vaso in vetro kg 0,96	120 gg.
Vaschetta sottovuoto termosaldato kg 0,96	120 gg.
Secchio sottovuoto termosaldato kg. 5	90 gg.
Secchio kg. 20	40 gg.

Nell'imballo originale, a temperatura da 0 a + 4 °C.

	SCHEDA TECNICA LINEA SALSA NATURA	Data emissione: 25/01/2017
		Revisione: 3
		Approvato da DIR

3G S.n.c. di Granelli & C.
via Portapuglia 6/A
29122 Piacenza

ALLERGENI

ALLERGENI	CATEGORIA	INGREDIENTE
Cereali contenenti glutine(cioè grano, segale, orzo,avena, farro,kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	A	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	
Uova e prodotti a base di uova	P	MP: Certa
Pesci e prodotti a base di pesce	A	
Arachidi e prodotti a base di arachide	A	
Soia e prodotti a base di soia	A	
Latte e prodotti derivati(incluso il lattosio)	A	
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), noci pecan (carya illinoiesis (Wangenh) K.Koch), noci di agaciù (Anacardium occidentale), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.	A	
Sedano e prodotti a base di sedano	A	
Senape e prodotti a base di senape	A*	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	A	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	A	
Lupino e prodotti a base di lupino	A	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	A	

Categorie:

- (P)** Presenti (naturalmente presente nel prodotto e/o deliberatamente aggiunto quale ingrediente).
- (A)** Assenti, non derivati da nessuna fonte contenuta nel prodotto.
- (A*)** Assente,. "Può contenere tracce di"

DICHIARAZIONE OGM

Nella preparazione e produzione del prodotto non vengono impiegati ingredienti che possano derivare da processi di modificazione genetica: tutti gli ingredienti utilizzati sono dichiarati dai fornitori conformi alle disposizioni vigenti (Reg.CE 1829 e 1830 del 2003 e relativi aggiornamenti).