

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA	REVISIONE N°
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	14 Novembre 2022

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Salsa Cheddar
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa al gusto cheddar
Cod. art	BP12761

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
ACQUA	
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	
CREMA DI CHEDDAR [formaggio cheddar 60%, acqua, sale di fusione (citrato di sodio), amido di mais]	4%
ZUCCHERO	
ACETO DI VINO	
SALE	
AMIDO MODIFICATO DI MAIS	
AMIDO DI MAIS	
AROMI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
ADDENSANTI: GOMMA DI GUAR E GOMMA DI XANTHAN	
CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO	
PAPRIKA	
AROMA NATURALE DI CAROTA	
PUO' CONTENERE SENAPE, SEDANO, SOIA, SOLFITI, FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, PESCE, MOLLUSCHI E CROSTACEI.	

NOTE	SENZA GLUTINE	IDEALE PER HAMBURGER E NACHOS
-------------	----------------------	--------------------------------------

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	2011 kJ / 488 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	50 g	di cui acidi grassi saturi	5,6 g
CARBOIDRATI	7,6 g	di cui zuccheri	4,0 g
PROTEINE	1,8 g	SALE	2,0 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE	
UMIDITA'	35,00 - 45,00 %
ACIDITA' ACETICA	0,40 - 0,70 %
CLORURO DI SODIO	1,80 - 2,40 %
PH	<4,0

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	GIALLO
CONSISTENZA	OMOGENEA E CREMOSA
SAPORE	AROMATICO CON NOTA SPICCATA DI CHEDDAR
ODORE	TIPICO, NON RANCIDO O OSSIDATO

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