

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEMA TECNICA	REVISIONE N°
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	13 Giugno 2022

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Salsa burger
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa emulsionata con cetrioli
Cod. art	BP12732

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO VEGETALI (GIRASOLE, MAIS, SOIA, COLZA)	
CETRIOLI	12%
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	
SEMI-CONCENTRATO DI POMODORO	6%
ZUCCHERO	
ACETO DI VINO	
SCIROPPO DI GLUCOSIO-FRUTTOSIO	
SALE	
SENAPE (ACQUA, SEMI DI SENAPE , ACETO DI VINO, ZUCCHERO, SALE, SPEZIE)	
CAPPERI	1%
CIPOLLA DISIDRATA (CONTIENE SOLFITI)	0,5%
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO (CONTIENE SOLFITI)	
ANETO DISIDRATATO	
AROMI	
PAPRIKA	
ADDENSANTE: GOMMA DI XANTHAN	
CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PUO' CONTENERE PESCE E SEDANO .	

NOTE	SENZA GLUTINE		
-------------	----------------------	--	--

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	2244 kJ / 545 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	56 g	di cui acidi grassi saturi	5,8 g
CARBOIDRATI	8,2 g	di cui zuccheri	7,4 g
PROTEINE	1,7 g	SALE	1,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	28,00 - 32,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,50 - 0,70 %	
CLORURO DI SODIO	1,60 - 2,00 %	
PH	3,70 - 4,00	

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 ORGANOLETICHE	
COLORE	ARANCIO ROSATO CON PEZZETTI VISIBILI DI VERDURE
CONSISTENZA	TIPICA, SENZA GRUMI E SAPARAZIONI DI OLIO
SAPORE	TIPICO DI CETRIOLO CON UNA DELICATA NOTA DI CIPOLLA E ANETO
ODORE	ASSENTE RANCIDO ED 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.