

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 0/A

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

01 Marzo 2018

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Gastronomica del Gourmet
DENOMINAZIONE LEGALE	Salsa tipo maionese
Cod. art	GA00130 – GA00131

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	58%
ACQUA	
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	13%
ACETO DI VINO	
ZUCCHERO	
AMIDO MODIFICATO DI MAIS	
SALE	
SENAPE	
SUCCO DI LIMONE	1%
AROMI NATURALI	
CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO	
CORRETTORE DI ACIDITA':ACIDO LATTICO	

NOTE	SENZA GLUTINE	NON CONGELARE
-------------	----------------------	----------------------

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

VALORE ENERGETICO	2261 kJ / 549 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	58,0 g	di cui acidi grassi saturi	6,1 g
CARBOIDRATI	5,3 g	di cui zuccheri	2,9 g
PROTEINE	1,5 g	SALE	1,8 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITA'	34,00 - 38,00 %
ACIDITA' ACETICA	0,40 - 0,70 %
CLORURO DI SODIO	1,50 - 1,80 %
PH	3,7 - 4,0

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 3.000 u.f.c./gr
LATTOBACILLI	Inf. 3.000 u.f.c./gr
LIEVITI	Inf. 500 u.f.c./gr
MUFFE	Inf. 50 u.f.c./gr
ENTEROBATTERIACEE	Inf. 100 u.f.c./gr
SALMONELLA	Assenti in 25 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	GIALLO CHIARO
CONSISTENZA	TIPICA, ASPETTO BRILLANTE
SAPORE	TIPICO, DELICATO, TENDENTE AL LIMONE
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 CIRCA UN MESE.