

# LINEA GAIA

## SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 3/A

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

01 Marzo 2018

**DENOMINAZIONE DI VENDITA** Salsa Dip

**DENOMINAZIONE LEGALE** Salsa agrodolce con peperoni

**Cod. art** GA12204

<b>COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI</b>	<b>QUID</b>
POLPA DI POMODORO	53%
ACQUA	
ZUCCHERO	
CIPOLLE	9%
ACETO DI VINO	
PEPERONI ROSSI E VERDI	3 %
SALE	
AMIDO MODIFICATO DI MAIS	
PEPERONI JALAPENO	1,3%
POMODORO IN POVERE	
PEPERONCINO	
AGLIO DISIDRATATO	
SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO	
CIPOLLA IN POLVERE	
AROMI	
ANDIOSSIDANTE: ACIDO ASCORBICO	

**NOTE** SENZA GLUTINE

**ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA**

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

VALORE ENERGETICO	289 kJ / 68 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	0,3 g	di cui acidi grassi saturi	0,0 g
CARBOIDRATI	15,0 g	di cui zuccheri	12,0 g
PROTEINE	0,9 g	SALE	2,7 g

### **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

UMIDITA'	75,00 - 80,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,70 - 1,00 %	
CLORURO DI SODIO	2,60 - 3,10 %	
PH	3,60 - 3,90	

### **CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE**

CARICA MESOFILA TOTALE	< 5.000 u.f.c./g	
LIEVITI	< 500 u.f.c./g	
MUFFE	< 100 u.f.c./g	
ENTEROBATTERIACEE	< 100 u.f.c/g	
SALMONELLA	Assente in 25 grammi	

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

COLORE	ROSSO BRILLANTE
CONSISTENZA	OMOGENEA CON PEZZI VISIBILI DI PEPERONI E CIPOLLE
SAPORE	PICCANTE CON NOTE SPICcate DI PEPERONI E CIPOLLE
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.**