

MARCHIO BIG CHEF

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 4

Modulo M730.4 0 09 03

Dicembre 2012

PRODOTTO

SALSA TARTARA

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	
VERDURE (sedano rapa, carote, peperoni, cetrioli, capperi, in proporzione variabile)	12%
ACETO DI VINO	
SALE	
SUCCO DI LIMONE	
PREZZEMOLO	
SENAPE	
ZUCCHERO	
AROMI NATURALI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
SENZA GLUTINE – SENZA OGM PUO' CONTENERE TRACCE DI PESCE.	

NOTE Da consumarsi preferibilmente entro la fine : /

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

VALORE ENERGETICO	638 cal / 2624 kj		
PROTEINE	1,4 g		
CARBOIDRATI	2,5 g	Di cui zuccheri	2,0 g
GRASSI	69,0 g	Di cui saturi	8,0 g
SODIO – (SALE)	0,78 g (2,0)	FIBRE	0,6 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

SOSTANZE GRASSE	65,00 - 69,00 %	
UMIDITA'	22,00 - 26,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,65 - 0,85 %	
CLORURO DI SODIO	1,80 - 2,20 %	
PH	3,40 - 3,70	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

	m	M
CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 1.000 u.f.c./gr	Inf. 3.000 u.f.c./gr
LATTOBACILLI	Inf. 1.000 u.f.c./gr	Inf. 3.000 u.f.c./gr
LIEVITI	Inf. 100 u.f.c./gr	Inf. 500 u.f.c./gr
MUFFE	Inf. 10 u.f.c./gr	Inf. 50 u.f.c./gr
COLIFORMI TOTALI	Assenti	
STREPTOCOCCI FECALI	Assenti	
STAFILOCOCCI	Assenti	
SALMONELLA	Assenti	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	GIALLO TENUE CON PEZZETTI VISIBILI DI VERDURE
CONSISTENZA	TIPICA, SENZA GRUMI E SAPARAZIONI DI OLIO
SAPORE	TIPICO DEGLI ORTAGGI
ODORE	ASSENTE RANCIDO ED OSSIDATO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO

CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA

