

# MARCHIO BIG CHEF

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 5

Modulo M730.4 0 09 03

Dicembre 2012

**PRODOTTO**

**SALSA TONNATA**

<b>COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI</b>	<b>QUID</b>
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	
TONNO SGOCCIOLATO	11%
ACETO DI VINO	
SALE	
ZUCCHERO	
ACCIUGHE	
CAPPERI	
SUCCO DI LIMONE	
PAPRIKA	
AROMI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
SENZA GLUTINE – SENZA OGM	
PUO' CONTENERE TRACCE DI SENAPE, SEDANO.	

**NOTE** Da consumarsi preferibilmente entro la fine : /

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

VALORE ENERGETICO	679 cal / 2794 kj		
PROTEINE	3,8 g		
CARBOIDRATI	1,5 g	Di cui zuccheri	1,5 g
GRASSI	73,0 g	Di cui saturi	8,4 g
SODIO – (SALE)	0,78 g (2,0)	FIBRE	0,4 g

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

SOSTANZE GRASSE	70,00 - 75,00 %	
UMIDITA'	18,00 – 22,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,65 - 0,85 %	
CLORURO DI SODIO	1,80 - 2,20 %	
PH	3,80 – 4,00	

### **CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE**

	<b>m</b>	<b>M</b>
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	
STREPTOCOCCHI FECALI	Assenti	
STAFILOCOCCI	Assenti	
SALMONELLA	assenti	

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

COLORE	BEIGE ROSATO TIPICO
CONSISTENZA	TIPICA SENZA GRUMI E SENZA SEPARAZIONI DI OLIO
SAPORE	CARATTERIZZATO DAL TONNO, CON LIEVE NOTA DI CAPPERI
ODORE	TIPICO, ASSENTE ODORE DI RANCIDO

### **CONDIZIONI DI STIVAGGIO**

CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA