

# MARCHIO BIG CHEF

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 4

Modulo M730.4 0 09 03

Dicembre 2012

## PRODOTTO

## SALSA COCKTAIL

<b>COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI</b>	<b>QUID</b>
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	
DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO	9 %
ACETO DI VINO	
ZUCCHERO	
SALE	
SUCCO DI LIMONE	
SENAPE	
PAPRIKA	
AROMI NATURALI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
SENZA GLUTINE – SENZA PGM PUO' CONTENERE TRACCE DI PESCE, SEDANO.	

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

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

VALORE ENERGETICO	640 kcal / 2634 kj		
PROTEINE	1,6 g		
CARBOIDRATI	3,5 g	Di cui zuccheri	2,5 g
GRASSI	68,8 g	Di cui saturi	8,0 g
SODIO – (SALE)	0,74 g (1,9)	FIBRE	0,2 g

### **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

SOSTANZE GRASSE	71,00 - 75,00 %	
UMIDITA'	19,00 – 23,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,55 - 0,75 %	
CLORURO DI SODIO	1,60 - 1,90 %	
PH	3,55 - 3,80	

### **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	ROSA ARANCIATO TIPICO
CONSISTENZA	TIPICA SENZA GRUMI E SENZA SEPARAZIONI DI OLIO
SAPORE	AGRODOLCE DI POMODORO, CON LEGGERO PROFUMO DI BRANDY
ODORE	TIPICO ASSENTE ODORE DI RANCIDO

### **CONDIZIONI DI STIVAGGIO**

CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA