

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 0/A

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

01 Marzo 2018

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Maionese Classica
DENOMINAZIONE LEGALE	Maionese
Cod. art	GA00074 – GA00053 – GA00003 - GA00005 – GA12248 – GA12249

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	78%
UOVA E TUORLO DI UOVA FRESCHE PASTORIZZATE	11%
ACETO DI VINO	
SALE	
ZUCCHERO	
SUCCO DI LIMONE	0,5%
AROMI NATURALI	
PUO' CONTENERE TRACCE DI SENAPE	

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

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

VALORE ENERGETICO	3015 kJ / 733 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	80,5 g	di cui acidi grassi saturi	8,1 g
CARBOIDRATI	0,6 g	di cui zuccheri	0,6 g
PROTEINE	1,4 g	SALE	1,1 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITA'	16,00 - 20,00 %
ACIDITA' ACETICA	0,25 - 0,55 %
CLORURO DI SODIO	1,0 - 1,40 %
PH	3,70 - 4,10

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 UN MESE.