

# LINEA GAIA

## SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 4

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

22 Maggio 2018

**DENOMINAZIONE DI VENDITA** Salsa Dip

**DENOMINAZIONE LEGALE** Salsa agrodolce con peperoni

**Cod. art** GA12204

### COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI

### QUID

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| 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 IN POLVERE         |      |
| AGLIO DISIDRATATO              |      |
| SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO    |      |
| CIPOLLA IN POLVERE             |      |
| AROMI                          |      |
| ANDIOSSIDANTE: ACIDO ASCORBICO |      |

**NOTE** **SENZA GLUTINE** **ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA** **SAPORE: PICCANTE**

### 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.**