

# LINEA GAIA

## SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 1

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

21 Maggio 2018

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>Paté Noci</b>
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	<b>Paté di noci</b>
<b>Cod. art</b>	<b>GA12710</b>

<b>COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI</b>	<b>QUID</b>
OLIO DI SEMI GIRASOLE	
<b>ANACARDI</b>	
<b>NOCI</b>	10%
SIERO DI <b>LATTE</b> IN POLVERE	
MARGARINA VEGETALE (grassi ed oli vegetali raffinati, (palma, cocco, girasole), acqua, emulsionanti E471)	
<b>FORMAGGIO</b> PECORINO ROMANO	
SALE	
AROMI NATURALI	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
CONSERVANTE: SORBATO DI POTASSIO	
PUO' CONTENERE TRACCE DI ALTRA <b>FRUTTA A GUSCIO</b> .	
IL PRODOTTO PUO' CONTENERE ECCEZIONALMENTE FRAMMENTI DI GUSCIO	

<b>NOTE</b>	<b>SENZA GLUTINE</b>		
-------------	----------------------	--	--

<b>DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)</b>			
VALORE ENERGETICO	2750 kJ / 666 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	65,0 g	di cui acidi grassi saturi	9,3 g
CARBOIDRATI	11,0 g	di cui zuccheri	4,7 g
PROTEINE	8,2 g	SALE	2,2 g

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>		
UMIDITA'	8,00 – 13,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,35 - 0,65 %	
CLORURO DI SODIO	1,90 - 2,50 %	
PH	4,40 – 4,80	

<b>CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE</b>		
CARICA MESOFILA TOTALE	< 10.000 u.f.c/g	
LATTOBACILLI	< 10.000 u.f.c/g	
LIEVITI	< 1.000 u.f.c/g	
MUFFE	< 500 u.f.c/g	
ENTEROBATTERIACEE	< 100 u.f.c/g	
SALMONELLA	Assente in 25 grammi	Garantita dal pH

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
COLORE	NOCCIOLA
CONSISTENZA	PUREA GROSSOLANA CON LEGGERA SEPARAZIONE DI OLIO IN SUPERFICIE
SAPORE	ACCENTUATO E TIPICO DI NOCI
ODORE	TIPICO. ASSENTI OSSIDATO E RANCIDO

<b>CONDIZIONI DI STIVAGGIO</b>
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.
CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO UN MESE.