

# LINEA GAIA

## SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 2

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

22 Maggio 2018

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>Mexican Sauce</b>
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	<b>Salsa piccante al pomodoro con peperoni e cipolle</b>
<b>Cod. art</b>	<b>GA12209 – GA12216</b>

<b>COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI</b>	<b>QUID</b>
POMODORO	51%
PEPERONI	16 %
CIPOLLE	12 %
ACETO DI VINO	
ZUCCHERO	
SALE	
AMIDO DI MAIS	
SPEZIE – ERBE AROMATICHE	
PEPERONCINO IN POLVERE	0,1%

<b>NOTE</b>	<b>SENZA GLUTINE</b>	<b>AGITARE PRIMA DELL'USO</b>	<b>ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA</b>
-------------	----------------------	-------------------------------	---

<b>DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)</b>			
VALORE ENERGETICO	284 kJ / 67 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	0,1 g	di cui acidi grassi saturi	0,0 g
CARBOIDRATI	13,7 g	di cui zuccheri	8,8 g
PROTEINE	2,4 g	SALE	3,0 g

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>		
UMIDITA'	76,00 - 81,00 %	
ACIDITA' ACETICA	1,00 - 1,50 %	
CLORURO DI SODIO	2,80 - 3,40 %	
PH	3,60 - 4,00	

<b>CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE</b>		
CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 1.000 u.f.c./gr	
LATTOBACILLI	Inf. 1.000 u.f.c./gr	
LIEVITI	Inf. 100 u.f.c./gr	
MUFFE	Inf. 50 u.f.c./gr	
COLIFORMI TOTALI	Assenti	Garantito da pH e trattamento termico
SALMONELLA	Assente in 25 grammi	Garantito da pH e trattamento termico

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
COLORE	ROSSO INTENSO
CONSISTENZA	OMOGENEA CON PEZZI VISIBILI DI PEPERONI E CIPOLLE
SAPORE	PICCANTE CON NOTE SPICcate DI PEPERONI E CIPOLLE
ODORE	ASSENTE RANCIDO ED OSSIDATO

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