

# LINEA GAIA

## SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 0/A

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

13 Marzo 2018

**DENOMINAZIONE DI VENDITA** Cocktail salsa delicata

**DENOMINAZIONE LEGALE** Salsa Cocktail

**Cod. art** GA10902 - GA10411

### COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI

### QUID

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE

CONCENTRATO DI POMODORO ITALIANO

9%

ACETO DI VINO

ZUCCHERO

SALE

SUCCO DI LIMONE

AROMI NATURALI

CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO

PAPRIKA

PUO' CONTENERE TRACCE DI PESCE, SEDANO, SENAPE

**NOTE** SENZA GLUTINE

NON CONGELARE

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

VALORE ENERGETICO	2621 kJ / 637 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	68,4 g	di cui acidi grassi saturi	7,1 g
CARBOIDRATI	3,7 g	di cui zuccheri	3,3 g
PROTEINE	1,5 g	SALE	1,75 g

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITA'	21,00 - 25,00 %
ACIDITA' ACETICA	0,40 - 0,70 %
CLORURO DI SODIO	1,60 - 1,90 %
PH	3,60 - 3,90

### CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 3.000 u.f.c./g
LATTOBACILLI	Inf. 3.000 u.f.c./g
LIEVITI	Inf. 500 u.f.c./g
MUFFE	Inf. 50 u.f.c./g
ENTEROBATTERIACEE	Inf. 100 u.f.c./g
SALMONELLA	Assenti in 25 g

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	ROSA ARANCIATO TIPICO
CONSISTENZA	TIPICA SENZA GRUMI E SENZA SEPARAZIONI DI OLIO
SAPORE	AGRODOLCE DI POMODORO
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.