

# LINEA GAIA

## SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 2

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

20 Aprile 2020

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>SENAPE</b>
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	
<b>Cod. art</b>	<b>GA27031</b>

<b>COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI</b>	<b>QUID</b>
ACQUA	
SEMI DI <b>SENAPE</b>	20%
ACETO DI VINO	
SALE	
ZUCCHERO	
SPEZIE	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PUO' CONTENERE TRACCE DI <b>UOVA</b> e <b>SOLFITI</b>	

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

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

VALORE ENERGETICO	522 kJ / 125 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	6,9 g	di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	8,9 g	di cui zuccheri	3,3 g
PROTEINE	5,4 g	SALE	3,2 g

### **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

UMIDITA'	74,00 - 78,00 %
ACIDITA' ACETICA	2,00 - 2,50 %
CLORURO DI SODIO	2,90 - 3,40 %
PH	3,40 - 3,80

### **CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE**

CARICA MESOFILA TOTALE	Inf. 30.000 u.f.c./g
LATTOBACILLI	Inf. 30.000 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	Assente

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

COLORE	GIALLO NOCCIOLA-SENAPATO
CONSISTENZA	TIPICA, SENZA GRUMI, OMOGENEA SENZA SINERESI
SAPORE	TIPICO PUNGENTE ED ACIDULO
ODORE	TIPICO, PUNGENTE

### **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.**