

# LINEA BIFFI PROFESSIONAL

## SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 4

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

17 Maggio 2022

**DENOMINAZIONE DI VENDITA** KETCHUP

**DENOMINAZIONE LEGALE** KETCHUP

**Cod. art** BP29041

### COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI

### QUID

CONCENTRATO DI POMODORO

50%

ACQUA

ZUCCHERO

ACETO DI VINO

SALE

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

AROMI NATURALI

ADDENSANTI: GOMMA DI XANTHAN - GOMMA DI GUAR

**NOTE**

**SENZA GLUTINE**

**SENZA CONSERVANTI**

**100% POMODORO ITALIANO**

**NON CONGELARE**

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

VALORE ENERGETICO

385 kJ / 91 kcal

Fibre

GRASSI TOTALI

0 g

di cui acidi grassi saturi

0 g

CARBOIDRATI

21 g

di cui zuccheri

18 g

PROTEINE

1,2 g

SALE

2,7 g

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

RESIDUO OTTIVO

27,00 - 30,00 %

UMIDITA'

68,00 - 73,00 %

ACIDITA' ACETICA

1,10 - 1,60 %

CLORURO DI SODIO

2,50 - 3,00

PH

3,70 - 4,00

### CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

CARICA MESOFILA TOTALE

< 5.000 u.f.c./gr

LIEVITI

< 500 u.f.c./gr

MUFFE

< 100 u.f.c./gr

ENTEROBATTERIACEE

< 100 u.f.c/g

Garantito da pH e trattamento termico

SALMONELLA

Assente in 25 grammi

Garantito da pH e trattamento termico

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

TRA ROSSO RUBINO E ROSSO MATTONE INTENSO

CONSISTENZA

TIPICA, PUREA OMOGENEA NON ACQUOSA

SAPORE

AGR DOLCE DI POMODORO

ODORE

TIPICO, LEGGERMENTE ACETOSO, ASSENTE ODORE DI RANCIDO

### CONDIZIONI DI STIVAGGIO

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.