LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA	REVISIONE N° /
Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)	01 gen 2015

DENOMINAZIONE DI VENDITA	**Maionese Classica**
DENOMINAZIONE LEGALE	**Maionese**
Cod. art	**GA00074 – GA00053 – GA00003 - GA00005 – GA12248 – GA12249**

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	***QUID***
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	78%
UOVA E TUORLO DI **UOVA** FRESCHE PASTORIZZATE	11%
ACETO DI VINO	
SALE	
ZUCCHERO	
SUCCO DI LIMONE	0,5%
AROMI NATURALI	
PUO' CONTENERE TRACCE DI **SENAPE**	

NOTE	**SENZA GLUTINE**	**NON CONGELARE**	

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	3015 kJ / 733 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	80,5 g	di cui acidi grassi saturi	8,1 g
CARBOIDRATI	0,6 g	di cui zuccheri	0,6 g
PROTEINE	1,4 g	SALE	1,1 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	16,00 - 20,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,25 - 0,55 %	
CLORURO DI SODIO	1,0 - 1,40 %	
PH	3,70 - 4,10	

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	GIALLO CHIARO
CONSISTENZA	TIPICA, ASPETTO BRILLANTE
SAPORE	TIPICO, DELICATO, TENDENTE AL LIMONE
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.