RIGHETTI ALIMENTARE <i>maionese e salse</i>	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO MAIONESE GASTRONOMICA secchiello 2 l Codice: 120	Revisione: 02 del : 06/08/14 Emessa da AQ
---	--	---

1. CARATTERISTICHE GENERALI

<i>Ingredienti:</i>	Olio di semi di girasole (50%), acqua, uova fresche pastorizzate di cat. A (9%), aceto di vino, amido modificato, zucchero, sale, aroma.
<i>Addensanti:</i>	farina di guar (E412), gomma di xanthan (E415)
<i>Acidificanti:</i>	acido lattico (E270), acido citrico (E330)
<i>Conservanti:</i>	acido sorbico (E200)

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<i>Aspetto/Colore:</i>	aspetto regolare e giallo chiaro.
<i>Odore/ Sapore:</i>	odore caratteristico, sapore tipico e gradevole.
<i>Consistenza:</i>	morbida tipica.

3. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi su 100g di prodotto)

<i>Energia:</i>	1918 kJ / 466 kcal
<i>Grassi</i>	50,0 g
<i>di cui saturi</i>	5,8 g
<i>Carboidrati</i>	2,9 g
<i>di cui zuccheri</i>	0,8 g
<i>Fibre</i>	0,0 g
<i>Proteine</i>	1,1 g
<i>Sale</i>	1,5 g

4. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

<i>pH:</i>	3,7 ± 0,2
<i>Tecnica di produzione</i>	Prodotto ottenuto da emulsione a freddo.

5. CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE

<i>Formato</i>	secchiello bianco in polipropilene da 2 l , protezione con film termosaldato e coperchio in polipropilene giallo.
<i>Modalità di conservazione:</i>	in ambiente fresco e asciutto, dopo l'apertura conservare in frigorifero. Non congelare.
<i>TMC:</i>	10 mesi.

6. REQUISITI

<i>OGM:</i>	Secondo le direttive CE 1829/2003 e CE 1830/2003 sull'autorizzazione, etichettatura e tracciabilità di alimenti geneticamente modificati, l'azienda dichiara che il prodotto ed i suoi ingredienti, non sono geneticamente modificati all'origine o nei loro componenti, in parte o totalmente, e non richiedono pertanto di essere etichettati in accordo con la normativa sopracitata.
<i>Allergeni presenti:</i>	Uova
<i>Requisiti imballaggi e altro</i>	Gli imballi a diretto contatto con il prodotto sono conformi alle normative previste e aggiornamenti successivi. Pesticidi e metalli pesanti inferiori ai limiti di legge vigenti in Italia e nell'Unione Europea
<i>Caratteristiche microbiologiche</i>	Esente da agenti patogeni conforme alle procedure di produzione.
<i>Corpi estranei</i>	Assenti