

Righetti Alimentare S.r.l.	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b> <b>MAIONESE in vaso da 1000ml</b> <b>Codice: 104</b>	Revisione: 05 del : 12/05/2016 Emessa da AQ
----------------------------------	--	---

## 1. CARATTERISTICHE GENERALI

<i>Ingredienti:</i>	olio di semi di girasole (70%), acqua, uova fresche pastorizzate di cat. A (10%), aceto di vino, sale, zucchero, amido modificato, aroma.
<i>Addensanti:</i>	farina di guar (E412)
<i>Acidificanti:</i>	acido lattico (E270)
<i>Conservanti:</i>	acido sorbico (E200)

## 2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

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

<i>Valore Energetico:</i>	2644 kJ / 643 kcal
<i>Grassi</i>	70 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	8,3 g
<i>Carboidrati</i>	2,1 g
<i>di cui zuccheri</i>	0,3 g
<i>Fibre</i>	0 g
<i>Proteine</i>	1,2 g
<i>Sale</i>	1,0 g

## 4. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

<i>pH:</i>	3,7 ± 0,1
<i>Confezionamento</i>	Prodotto ottenuto da emulsione a freddo.

## 5. CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE

<i>Formato</i>	vaso in vetro da 1060 cc con capsula metallica twist-off.
<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