

Righetti Alimentare S.r.l.	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Revisione:	00
	SENAPE		
	NUOVA RICETTA	del:	02/02/2016
	NOSTRA PRODUZIONE		

1. CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: acqua, semi di senape (20%), aceto di vino, sale, zucchero, amido modificato, spezie, aroma naturale.

Addensante: farina di guar

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto/Colore: ocra chiaro.

Odore/ Sapore: di senape delicato e speziato, stuzzicante e privo di retrogusti anomali.

Consistenza: morbida tipica.

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

Energia: 104 kcal /434 kJ

Grassi 5,8 g

di cui saturi 0,3 g

Carboidrati 4,4 g

di cui zuccheri 1,7 g

Fibre 3,0 g

Proteine 7,1 g

Sale 3,0 g

4. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH: max 4,0

5. CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE

Modalità di conservazione: in ambiente fresco e asciutto, dopo l'apertura conservare in frigorifero. Non congelare.

TMC: 10 mesi.

6. REQUISITI

OGM: 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.

Allergeni presenti: Semi di senape

Requisiti imballaggi e altro 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

Caratteristiche microbiologiche Esente da agenti patogeni conforme alle procedure di produzione.

Corpi estranei Assenti