



ST / TD 10173 REV. 5 DEL/ OF 04/06/2021

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Salsa Sweet and Sour (Mango e habanero) -

Senza glutine

Sweet and sour sauce (mango and habanero) -

Gluten free

MARCHIO/ BRAND

MuchoGusto

COD INTERNO / INTERNAL CODE

10173

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Squeezer da / Squeeze bottle of 1100 g e



CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Succo d'arancia, zucchero, sciroppo di glucosio/fruttosio, olio di semi di girasole, aceto di alcool, mango 4%, succo di limone, peperoni, amido modificato di mais, cipolla, sale, aglio, peperoncino habanero in polvere 0,1%, paprika dolce, conservante: E202.

Orange juice, sugar, glucose/fructose syrup, sunflower oil, alcohol vinegar, mango 4%, lemon juice, bell pepper, modified maize starch, onion, salt, garlic, Habanero chilli in powder 0,1%, sweet paprika, preservative: E202.

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Addensanti: amido modificato di mais. Conservante: potassio sorbato (E202).

Thickening agent: modified maize starch. Preservative: potassium sorbate (E202).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS

ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COLOUR

Salsa arancione / Orange sauce

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Densa, spalmabile / Thick, spreadable

ODORE / SMELL

Fruttato e speziato / Fruity and spicy

SAPORE / TASTE

Agrodolce con nota piccante / Sweet and sour with a spicy note

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

3,1 ± 0,1

Residuo ottico/brix:

50 ± 2

Consistenza (Bostwick a 20°C) / Consistency:

14 ± 1

MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL

CBT / TMC

< 1000 ufc/g

E.COLI / E.COLI

< 10 ufc/g

ENTEROBATTERI / ENTEROBACTERIA

< 10 ufc/g

LIEVITI E MUFFE / YEASTS AND MOULDS

< 10 ufc/g

SALMONELLA / SALMONELLA

Assente in 25g

CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI / SULFITE REDUCING

< 10 ufc/g

ANAEROBIC BACTERIA

STAFILOCOCCO coag pos / STAPHYLOCOCCUS spp

< 10 ufc/g

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO/ PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY

Miscela e cottura degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo riempimento a caldo in squeezer. / The ingredients of the recipe are mixed, cooked and then the sauce is hot-filled in squeeze-bottle.

MODALITA' DI STOCCAGGIO, TRASPORTO, CONSERVAZIONE / STORAGE, TRANSPORTATION, PRESERVATION

Conservare e trasportare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni. / Store and transport in a cool, dry place away from heat sources. Once opened, keep refrigerated and consume within 20 days.