



Food Safety

CERTIFICATED

ST / TD 10045 REV. 11 DEL/ OF 04/06/2021

Salsa Barbecue - Senza Glutine Barbecue Sauce - Gluten Free

MARCHIO/ BRAND

COD INTERNO / INTERNAL CODE

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

12x200 pz

CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Semi concentrato di pomodoro (53%), sciroppo di glucosio/fruttosio, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato di mais, cipolla, aglio, peperoncino piccante, aromatizzante di affumicatura, conservante: E202.

Semi-Concentrate of tomato (53%), glucose/fructose syrup, wine vinegar, sugar, salt, modified maize starch, onion, garlic, spicy chilli pepper, smoke flavoring, preservative: E202.

ORIGINE DEL POMODORO / ORIGIN OF TOMATO

Italia / Italy

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Addensante: 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

CONSISTENZA / CONSISTENCY

ODORE / SMELL

SAPORE / TASTE

Salsa omogenea di colore marrone / Homogeneous brown sauce

Viscosità media, versabile, semifluida / Medium viscosity, versable, fluid

Tipico del prodotto / Typical of the product

Tipico del prodotto speziato / Typical of spiced product

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

Residuo ottico/brix:

Consistenza / consistency :

3,7 ± 0,1

35 ± 1

6 ± 1

MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL

CBT / TMC

E.COLI / E.COLI

ENTEROBATTERI / ENTEROBACTERIA

LIEVITI E MUFFE / YEASTS AND MOULDS

SALMONELLA / SALMONELLA

CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI / SULFITE REDUCING

ANAEROBIC BACTERIA

STAFILOCOCCO coag pos / STAPHYLOCOCCUS spp

< 1000 ufc/g

< 10 ufc/g

< 10 ufc/g

< 10 ufc/g

Assente in 25g

< 10 ufc/g

< 10 ufc/g

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

Conservare e trasportare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni. /
Store and transport in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated and consume within 20 days.

