



ST / TD 19028 REV. 2 DEL/ OF 04/06/2021

Salsa Cheddar nacho - Senza Glutine **Cheddar nacho Sauce - Gluten Free**

MARCHIO/ BRAND

COD INTERNO / INTERNAL CODE

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT



CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

Olio di semi di girasole, acqua, UOVA intere pastorizzate, FORMAGGIO Cheddar (5%)(latte, sale caglio,fermenti lattici, colorante: E160b), aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato di mais, proteine del LATTE, addensante: E415, SENAPE, succo di limone, sale di fusione: E331, FORMAGGIO Pecorino, estratto lievito, aglio, correttore di acidità: E270, conservanti: E202, E234, colorante: E160a, aromi naturali.

Sunflower oil, water, pasteurized whole EGGS, Cheddar CHEESE (5%) (milk, salt, microbical enzyme, rennet, coloring agent: E160b), wine vinegar, sugar, salt, modified maize starch, whey protein (contain milk), thickening agent : E415, MUSTARD, lemon juice, melting salt: E331, Pecorino CHEESE, yeast extract, garlic, acidity regulator: E270, preservatives: E202, E234, food coloring agent: E160a, natural flavourings.

Addensante: amido modificato di mais, gomma xantano (E415). Sale di fusione: citrato di sodio (E331). Conservanti: sorbato di potassio (E202), nisina (E234).

Colorante: betacarotene (160a)

Thickener: xanthan gum (E415), modified maize starch. Melting salt: sodium citrate (E331). Preservative: Nisine (E234). Food coloring agent: Beta carotene (E160a).

INGREDIENTI / INGREDIENTS

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS

ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR

CONSISTENZA / CONSISTENCY

ODORE / SMELL

SAPORE / TASTE

Salsa color arancione chiaro / Light Orange-coloured Sauce

Spalmabile, semi fluida / Spreadable, semi-fluid .

Tipico di una salsa al formaggio / Typical of a cheese sauce

Tipico di una salsa al formaggio / Typical of a cheese sauce

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

3,8 ± 0,2

MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL

CBT / TMC

< 5000 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

< 10 ufc/g

STAFILOCOCCO coag pos / STAPHYLOCOCCUS spp

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.