



ST / TD 10011 REV. 12 DEL/ OF 01/07/2020

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Maionese da Tavola - Senza Glutine
Mayonnaise - Gluten Free

MARCHIO/ BRAND

Topfood

COD INTERNO / INTERNAL CODE

10011

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Squeezer da / Squeeze bottle of 950 g e



CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

INGREDIENTI / INGREDIENTS

olio di semi di girasole (75%), **uova** intere pastorizzate (10%), aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, amido modificato di mais, **senape**, correttore di acidità: E270, conservante: E202.

sunflower oil (75%), pasteurized whole **eggs** (10%), wine vinegar, lemon juice, salt, sugar, modified maize starch, **mustard**, acidity regulator: E270, preservative: E202.

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Addensanti: amido modificato. Correttore di acidità: acido lattico (E270).

Conservante: potassio sorbato (E202).

Thickening agent: modified maize starch. Acidity regulator: lactic acid (E270).

Preservative: potassium sorbate (E202).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS

ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COLOUR

Salsa omogenea di colore giallo paglierino / Homogeneous yellow sauce

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Viscosità media, versabile, semifluida / Medium viscosity, pourable, semi-fluid

ODORE / SMELL

Tipico del prodotto / Typical of the product

SAPORE / TASTE

Tipico del prodotto / Typical of the product

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

ph:

3,7 +/- 0,1

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

STAFILOCOCCO coag pos / STAPHYLOCOCCUS spp

< 10 ufc/g

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO/ PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY

Omogeneizzazione a freddo degli ingredienti previsti dalla ricetta e successivo confezionamento in squeezer da 1000 ml / Cold Homogenization of the ingredients prescribed by the recipe and subsequent packaging in squeezer bottle of 1000 ml

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.