Biobontà

TUTTOVO S.R.L.
STABILIMENTO E UFFICI
VIA STURA 24 – 10090 RIVOLI (TO) – ITALIA
TEL. +39 011 95 75 805 – FAX + 39 011 95 91 425
biobonta.com – info@biobonta.com

SPECIFICHE TECNICHE

REV. 05
16/10/2026

CODICE INTERNO	2314
CODICE EAN	8003224023147
PRODOTTO	**Maionese di Riso**
IMBALLAGGIO	Vasetto di vetro da 130g
DIMENSIONE	Blister da 6 vasi: cm 18 x 12 x 7,5 h Euro Pallet: cm 80 x 120 x 110 h
PALLETIZZAZIONE	N°. di blister per strato: 40 N°. di strati per pallet: 12 N°. di blister per pallet: 480
PESO	Peso lordo del blister: 1,60 kg Peso lordo del pallet: 790 kg
AVVERTENZE	Vedi tabella allergeni
QUALITA' & SICUREZZA	L'azienda produttrice rispetta le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari – HACCP. Il prodotto è certificato biologico – Reg. CE 834/07. Organismo di controllo autorizzato da MiPAAF IT BIO 007 – Operatore controllato n. B18I. L'azienda è certificata BRC grado "A+". L'azienda detiene il marchio di approvazione CE per i prodotti a base di uova – IT/3OV
INGREDIENTI	Olio di semi di girasole*, acqua, farina di riso* (3,9%), aceto di mele*, **senape*** (acqua, semi di **senape***, aceto di alcool*, sale marino, spezie*), zucchero di canna*, sale marino, succo di limone*, aceto di vino*, addensanti: gomma xantano (*) materie prime provenienti da agricoltura biologica UE/non UE

TUTTOVO S.R.L.
STABILIMENTO E UFFICI
VIA STURA 24 – 10090 RIVOLI (TO) – ITALIA
TEL. +39 011 95 75 805 – FAX + 39 011 95 91 425
biobonta.com – info@biobonta.com

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 G DI PRODOTTO
Valore energetico	438 kcal/1802 kj
Grassi	46 g
di cui acidi grassi saturi	5,0 g
Carboidrati	5,4 g
di cui zuccheri	1,6 g
Proteine	0,5 g
Sale	1,5 g

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

PARAMETRI	VALORI STANDARD
pH	3,60 - 3,90

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITÀ	VALORI STANDARD
carica batterica totale	U.F.C./g	< 5.000 u.f.c./g
Lieviti e Muffe	U.F.C./g	<100 u.f.c./g

STOCCAGGIO

Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, lontano da luce solare diretta e privo di odori estranei

CONSERVAZIONE

Nelle condizioni di stoccaggio indicate il prodotto si conserva inalterato per 18 mesi.
Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 7/10 giorni

Biobontà

TUTTOVO S.R.L.
STABILIMENTO E UFFICI
VIA STURA 24 – 10090 RIVOLI (TO) – ITALIA
TEL. +39 011 95 75 805 – FAX + 39 011 95 91 425
biobonta.com – info@biobonta.com

ALLERGENI	INGREDIENTI	PRESENTI	NOTE
	Cereali contenenti **glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	**NO**	
	Crostacei e prodotti a base di crostacei	**NO**	
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	**NO**	
	Uova e prodotti a base di uova	**NO**	
	Pesce e prodotti a base di pesce	**NO**	
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	**NO**	
	Soia e prodotti a base di soia	**NO**	
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	**NO**	
	Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati	**NO**	
	Sedano e prodotti a base di sedano	**NO**	
	Senape e prodotti a base di senape	**SI**	
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	**NO**	
	Lupino e prodotti a base di lupino	**NO**	
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2	**NO**	