

CARATTERISTICHE E SPECIFICHE DELLA PASTA TARAMA MAMAI

Descrizione:

Miscuglio di uova di merluzzo conservate dell'Islanda (taramas) e semola di soia non OGM tostate, sgrassate, di colore rosso chiaro, con profumo gradevole di prodotto ittico salato e consistenza granulosa o pastosa.

Utilizzo:

E' l'ingrediente principale per la produzione della tradizionale "taramosalata" (una crema spalmabile a base di uova salate e stagionate).

Composizione:

Uova di merluzzo islandese (taramas), granella di soia tostata non OGM sgrassata, coloranti (E160c, E120)

Pasta di Tarama: 90% Taramas (uova di merluzzo)

Specifiche chimiche

Acqua (105°C)	<58%
Sale	<15%
Granella di semi di soia	<8% (tostati sgrassati non OGM)
Coloranti	E160c: 35mg/Kg E120: 32 mg/kg
pH	5,3-5,8
a _w	<0,85

Specifiche microbiologiche

Conteggio totale delle piastre	<10 ⁶ cfu/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
S.aureus	<100 cfu/g
L. monocytogenes	Assente in 25 g
Coliformi fecali	<10 cfu /g
E. Coli	<100 cfu /g
Muffe/Lieviti	<100 cfu /g