SCHEDA TECHNICA

SENNA Nahrungsmittel GmbH & Co KG
Stockhammerngasse 19
AT-1140 Wien

PRODOTTO: **SENNA CREMA BIANCA 6KG**

DENOMINAZIONE LEGALE: Crema Bianca

IMBALLAGGIO: 6 kg Secchio **ART. NR: 1247308**

INGREDIENTI: Zucchero, grassi e oli vegetali (palma, colza), **lattosio**, **polvere di siero di latte**, **latte scremato in polvere**, emulsionante: lecitina di girasole; aroma. Può contenere tracce di **nocciole** e **soia**.

Può contenere tracce di nocciole e soia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Aspetto: crema liscia, bianco giallastro
Consistenza:cremosa, spalmabile
Odore: tipico di latte e vaniglia
Sapore: dolce, di cioccolato bianco.

USO: Senna crema bianca è ideale per farcitura di ciambelle, krapfen, croissant. Per dolci o per la produzione di piatti raffinati in pasticceria. La crema risulta sempre pronta all´uso con una ottima resitenza alle ricette che implicano la congelazione . Con una connotazione aromatica di latte , molto gustosa al palato .

DICHIARAZIONE OGM Il prodotto non contiene ingredienti quali richiedono la dichiarazione di qualsiasi contenuto di materia geneticamente modificata in conformità con il Regolamento (CE) N. 1829/2003 e 1830/2003.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E DI FISICA

	Valori tipici	Minimo	Massimo	Tipo o methodo
Umidità	-	-	1%	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valori tipici	Massimo	
Numero di germi mesofili totali (PCA) Numero di germi lieviti e muffe	<500/g < 3 /g	7500/g < 20/g	
Numero germi enterobatteri Germi patogeni	assente		

I dati batteriologichi sono validi a condizioni di conservazione indicati fino alla data di scadenza per prodotti in confezione originale

VALORI NUTRITIVI PER 100 GRAMMI

Grassi	36,5	g	Proteine	2,1	g	Energia	2411 579	kJoule kcal
Acidi grassi saturi	12,5	g	Carboidrati	60	g			
			Di cui zuccheri	60	g	Sale	0,15	g

SCHEDA TECHNICA

SENNA Nahrungsmittel GmbH & Co KG
Stockhammerngasse 19
AT-1140 Wien

ALLERGENI

Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente alla dir. Nr. 2000/13 (CE)	Contenuto come ingrediente		Dettagli specifici
	si	no	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati[1)]	☐	☒	
Latte e prodotti a base di latte[2)]	☒	☐	lattosio, polvere di siero di latte, latte scremato in polvere
Uova e prodotti a base di uova, Lecitina d'uovo	☐	☒	
Pesce e prodotti a base di pesce	☐	☒	
Crostacei[3)] e prodotti a base di crostacei	☐	☒	
Soia[4)] e prodotti a base di soia	☐	☒	Può contenere tracce di soia
Arachidi e prodotti a base di arachidi	☐	☒	
Frutta a guscio e prodotti a base di Frutta a guscio[5)]	☐	☒	Può contenere tracce di nocciole
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	☐	☒	
Senape e prodotti a base di senape	☐	☒	
Sedano e prodotti a base di sedano	☐	☒	
Anidride solforosa e solfiti[6)]	☐	☒	
Lupino e prodotti a base di lupino	☐	☒	
Mollusco e prodotti a base di mollusco	☐	☒	

[1)] cioé grano, segale, orzi, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati
[2)] p.es. lattosio, lattalbumina
[3)] gamberi, astice, gamberetti, molluschi
[4)] p.es. soiaproteina, lecitina di soia, olia di soia
[5)] Amigdalus communis L., p.es. nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illioniesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati
[6)] in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura	Conservare in luogo fresco (10 - 25 °C) e asciutto. Non conservare in frigorifero.
Periodo di preferibile consumo	Vedere la data impressa sul coperchio (GG.MM.AAAA)

Prodotto secondo le regolazioni della Legge Alimentare Austriaca LMSVG 2006 e le norme vigenti della EEC. I dati indicati sono valori tipici al momento di produzione. Moderate variazioni possono essere la conseguenza di materie prime naturali, processo o maturazione. Tutte le indicazioni sono date secondo coscienza e a conoscenza attuale. Non liberano il utilizzatore dalle proprie prove. Il lavoratore rimane responsabile di osservare regolativi, patenti e marchi di terzi. La qualità può essere modificata senza informazione.

INFORMAZIONI: Dipl.Ing. P. Weiland, Qualitätsleitung
e-mail: mailto:qualitaetsleitung@senna.at
Telefon: ++43 (0) 1/ 910 42 –158
Fax: ++43 (0) 1/ 910 42 –4158

Wien, am 13.02.2015

