SCHEDA TECHNICA

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

PRODOTTO: **SENNA CREMA ALLA VANIGLIA SG**
SENNA VANILLECREME SG
ART. NR:1246301

DENOMINAZIONE LEGALE: Crema per ripieno alla vaniglia.

IMBALLAGGIO: 13 kg secchiello in plastica

INGREDIENTI: Sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, amido modificato, grasso vegetale (palma), addensante E466, coloranti (E160a, E171), sale da cucina, conservante E202, aroma vaniglia naturale con altri aromi naturali, emulsionante E471, acidificante E334. Può contenere tracce di **latte**, **glutine** e **uovo**.
RSPO SG certificato. http://www.rspo.org/certification/supply-chain-certificate-holders?keywords=senna&country=Austria

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Aspetto: liscio, giallo-crema
Consistenza: cremoso, omogeneo, idoneo per decorare
Odore, Sapore: dolce, gradevole da vaniglia

USO: Crema gusto vaniglia (tipo crema pasticcera) per farcire o decorare i prodotti da pasticceria. Stabile alla cottura. Uso freddo o per forno. Prodotto per uso artigianale.

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
Densità °Brix	-	58,50	61,50	Rifrattometro
pH	-	4,4	4,7	Elettrometrico

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valori tipici	Massimo	
Numero di germi mesofili totali (PCA) Numero di germi lieviti e muffe	max. 500/g max. 100/g	5000 /g 800 /g	
Numero germi enterobatteri Germi patogeni	< 3 /g -	10 /g neg /g	

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	3,2	g	Proteine	0	g	Energia	1061 252	kJoule kcal
			Carboidrati	55	g			
di cui saturi	1,8	g	di cui zuccheri	40	g	Sale	0,18	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)]	☐	☒	Può contenere tracce di **latte**, **glutine** e **uovo**
Latte e prodotti a base di latte[2)]	☐	☒	Può contenere tracce di **latte**, **glutine** e **uovo**.
Uova e prodotti a base di uova, Lecitina d'uovo	☐	☒	Può contenere tracce di **latte**, **glutine** e **uovo**.
Pesce e prodotti a base di pesce	☐	☒	
Crostacei[3)] e prodotti a base di crostacei	☐	☒	
Soia[4)] e prodotti a base di soia	☐	☒	.
Arachidi e prodotti a base di arachidi	☐	☒	
Frutta a guscio cioè mandorle[5)]	☐	☒	
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

Adatto a dieta priva di glutine	Si ☒	No ☐	Adatto a dieta priva di lattosio	Si ☒	No ☐
Vegano	Si ☒	No ☐	Vegetariano (latto-ovo-vegetariano)	Si ☒	No ☐

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura	Conservare in luogo asciutto (da +5°C a + 25°C). Dopo l´apertura conservare in frigorifero (da +2°C a + 10°C) e consumare entro un mese.
Periodo di preferibile consumo	Dicitura sul imballaggio

LOGISTICS DATA

imballagio	contenuto	pallettizzazione	dimensioni	Art. Nr.	GTIN
per secchio	13,0 kg (lordo 13,5 kg)		H 21,5 x Ø 29,0	1246301	9002043016957
per pallet	572,0 kg (lordo 594,0 kg)	44 secchi (4 x 11)	L 120,0 x B 80,0 x H 101,0		9002043016964
	+ ca. 20 kg pesco del pallet		inkl. 15 cm altezza del pallet		

Prodotto secondo le regolazioni della Legge Alimentare 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 –**4**158

Wien, am 25.07.2016

QUALITY CONTROL DEPARTMENT SENNA 1140 WIEN AUSTRIA QUALITÄTSKONTROLLE