SCHEDA TECHNICA

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

PRODOTTO: **SENNA MAIONESE CHIARA**

DENOMINAZIONE LEGALE: Maionese 50% di grassi.

IMBALLAGGIO: 5 kg secchiello in plastica **ART. NR: 1232235**
10 kg secchiello in plastica **1232236**

INGREDIENTI: 49% olio vegetale (girasole), acqua, amido, **tuorlo d´uovo** pastorizzato (4,5%), aceto di alcol, sale da cucina, zucchero, succo di limone concentrato, conservante sorbato di potassio, acidificante acido citrico, addensanti (gomma di guar, gomma di xanthan), antiossidante E385, aroma.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Aspetto: liscio, chiaro
Consistenza: stabilità idonea per decorazione, spalmabile
Odore: saporito
Sapore: saporito, medio acidulo, decente sapore di uova e succo di limone.

USO: Maionese a ridotto contenuto di grasso senza coloranti. La maionese si presta a diversi tipi di condimento, soprattutto a guarnire pesce, carne, verdura, tartine, tramezzini, e piatti freddi da buffet. Ben adatto anche per insalate e salse a base di maionese.
Il colore chiaro, a causa della ricetta senza coloranti, impedisce la formazione di parti scuri in conseguenza i asciugare del ripieno durante la conservazione prolungata di panini decorati e tramezzini.

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
Acqua	ca. 42%	-	-	105°C DGF K-I 1(84)
Grasso	ca. 50,2%	-	-	DGF K-I 2a (84)
pH	3,8	3,2	4,4	Elettrometrico

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valori tipici	Massimo	
Numero di germi mesofili totali (PCA) Numero di germi lieviti e muffe	max. 10^3 /g max. 10^2 /g	10^5/g 5 x 10^2/g	
Numero germi enterobatteri Germi patogeni	< 3 /g assenti /g	20 /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 di cui	50	g	Proteine	0,6	g	Energia	1957 475	kJoule kcal
saturi	6,3	g	Carboidrati	4,6	g			
			Di cui zuccheri	0,7	g	**Sale** (reg. 1169-2011(UE))	1,5	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)]	☐	☒	
Uova e prodotti a base di uova, Lecitina d'uovo	☒	☐	Uova
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	☒	☐	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

Suitable for gluten-free diet	Yes ☒	No ☐	Suitable for lactose-free diet	Yes ☒	No ☐
Suitable for ovo-lacto vegetarian diet	Yes ☒	No ☐	Suitable for vegan diet	Yes ☐	No ☒

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura: Tenere in luogo asciutto e fresco (max. +16°C). Dopo l'apertura chiudere nuovamente e conservare in luogo fresco (da +2°C a +10°C)

Periodo di preferibile consumo: Dicitura sul imballaggio

LOGISTICS DATA

packaging	*net content*	*palletizing*	*Measurements (depth x width x height in m)*	*Art. Nr.*	*GTIN*
per bucket	5kg (gross 5,2kg)		Ø 20.0 x H 22.5	1232235	9002043014823
per pallet	450kg (gross 468,0 kg)	90 buckets	L 120.0 x B 80.0 x H 115.0		9002043014830
	+ ca. 20 kg weight of pallet		inkl. 15 cm height of pallet		

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

QUALITY CONTROL DEPARTMENT * SENNA 1140 WIEN AUSTRIA * QUALITÄTSKONTROLLE

Wien, am 09.04.2014