SCHEDA TECHNICA

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

PRODOTTO: **Flechard Burro Concentrato** 99,8% MGL 7 kg **ART. NR: 1745354**

DENOMINAZIONE LEGALE: Burro Concentrato

IMBALLAGGIO: Secchio da 7 kg

INGREDIENTI: Materia grassa del **latte**.

USO: Burro anidro con basso punto di goccia (21°C +/-2 °C). Rimane liquido a temperatura d'ambiente.
Quindi s'incorpora ottimamente anche in impasti delicati e teneri.
Adatto alla produzione di biscotti, come madeleines e torte.
Temperatura ottimale: +12 ° C / +25 ° C.

DESCRIZIONE 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
Grasso	99,8 %			DGF K-I 2a (84)
Materia secca non grassa e umidità	--		0,2%	
Punto di scorrimento		+19°C	+23°C	

Conforme al Codex Alimentarius CODEX STAN 279-1971 / 110015

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valori tipici	Massimo	
Numero di germi mesofili totali (PCA) Numero di germi lieviti e muffe	max. 100/g max. 10/g	1000/g 100/g	(PCA)
Numero germi enterobatteri Germi patogeni	0 /g 0 /g	10/g assenti/ 1g	

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	99,8	g	Proteine	0	g	Energia	3693 898	kJoule kcal
saturi	68	g	Carboidrati	0	g			
			di cui zuccheri	0	g	Sale	0	g

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 ☐

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

ALLERGENI

Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente alla Reg. (UE) No. 1169/2011	Contenuto come ingrediente		Detagli specifici
	si	no	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati[1)]	☐	☒	
Latte e prodotti a base di latte[2)]	☒	☐	Burro anidro
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	☐	☒	
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, region, lattoalbumina
[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

Shelf life:	9 mesi dalla data di produzione.
Temperatura	Temperatura di stoccaggio: max. +10° C Conservare in un luogo asciutto. Dopo l'apertura, conservare nella confezione originale: max. +6°C.
Periodo di preferibile consumo	180 giorni dalla produzione. Dicitura sul imballaggio / Lotto. (GG.MM.AAAA)

DATI LOGISTICI

imballagio	contenuto	pallettizzazione	dimensioni	Art. Nr.	GTIN
per secchio	7 kg (lordo 7,3 kg)		D 27,0 x 26,3		9002043037211
per pallet	336,0 kg (lordo 368,5 kg)	48 (4 x 12)	L 120,0 x B 80,0 x H 120,2	1745354	9002043040808
	+ ca. 20 kg peso del pallet		inkl. 15 cm altezza del 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: e-mail: mailto:qualitaetsleitung@senna.at

Wien, am 03.08.2021

QUALITY CONTROL DEPARTMENT * SENNA 1140 WIEN AUSTRIA EU * QUALITÄTSKONTROLLE

Mit Ausgabe dieser Spezifikation verlieren alle älteren Ausgaben ihre Gültigkeit.

Versione redatta: QMA/ 29.05.2014; MADA/13.04.2015; QLE/03.06.2015; ROAL, 05.01.2017; EGSA 29.04.2019, Ä:RAKA; 03.08.2021