SCHEDA TECHNICA

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

PRODOTTO: **SENNA FARCITURA DI MELA** **ART. NR: 1249165**
SENNA FRUCHTFÜLLE APFEL 3LTR

DENOMINAZIONE LEGALE: Ripieno a base di frutta mela.

IMBALLAGGIO: 3 litri in scatola

INGREDIENTI: 70% mela a pezzetti, sciroppo di glucosio, amido modificato, regolatori di acidità (acido citrico, citrato di sodio), antiossidante acido ascorbico, conservante sorbato di potassio, aroma.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Aspetto: chiaro a opaco, con frutta a pezzettini
Consistenza: semiliquido a polposo con pezzi.
Odore: da mela cotta
Sapore: ottimo aroma e sapore, dolce, leggermente acidulo, tipico come mele cotte

USO: Per la farcitura di pasta danese e pasta sfoglia, strudel e crostate. Come complemento di qualità superiore in pasticceria per farcitura e decorazione di torte, tronchi o desserts.
Resistente alla cottura in forno e al congelamento.
Mescolare con cura prima dell'uso.

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
Contenuto secco	40 ° Bx	-	-	Rifrattometro
pH	3,5	3,2	3,8	Elettrometrico

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valori tipici	Massimo	
Numero di germi mesofili totali (PCA) Numero di germi lieviti e muffe	< 10/g < 10/g	< 100/g < 100/g	
Numero germi enterobatteri Germi patogeni	assente /g assente /g	assente /25g assente /25g	

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

VALORI NUTRITIVI PER 100 GRAMMI

Grassi	0	g	Proteine	0	g	Energia	675 159	kJoule kcal
di cui saturi	0	g	Carboidrati	39	g			
			di cui zuccheri	35	g	Sale	0,13	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	☐	☒	
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)] cioè 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: Proteggere dal calore. Dopo l'apertura conservare in luogo fresco (da +2°C a +10°C) e consumare entro 5 giorni.

Periodo di preferibile consumo: Vedi la data stampata sul coperchio.

DATI LOGISTICI

imballaggio	contenuto	pallettizzazione	dimensioni	Art. Nr.	GTIN
per scatola	3,0 l (= 2,7 kg)		∅ 15,5 x H 15,2		9002043013857
per tray	16,2 kg (brutto 18,6 kg)	6 scatoli	L 49,0 x B 32,0 x H 15,5	1249165	9002043013864
per pallet	648,0 kg (brutto 744,0 kg)	240 (8 x 30)	L 120,0 x B 80,0 x H 139,0		9002043013871
	+ ca. 20 kg peso 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 –4158

Wien, am 29.11.2016

QUALITY CONTROL DEPARTMENT * QUALITÄTSKONTROLLE * SENNA 1140 WIEN AUSTRIA