SCHEDA TECHNICA

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

PRODOTTO: **MARGY CROISSANT PLATTE** **ART. NR:1913372**

DENOMINAZIONE LEGALE: Margarina 80% di grassi.

IMBALLAGGIO: Piatta da 2 kg in foglio di plastica (PE), 5x2 kg in cartone da 10 kg

INGREDIENTI: Grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina), regolatori di acidità (acido citrico, citrato trisodico), sale da cucina, aroma, colorante beta-carotene.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Aspetto: bianco-crema, omogeneo, liscio
Consistenza: solido, plastico
Odore: di burro, tipico
Sapore: di burro, fresco, moderato acidulo, senza impurità

USO: Margarina tipo sfoglia tutta vegetale con buona stabilità e ottima plasticità. Adatta in particolare per pasta Danese finissima e Croissant.

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. 19,8 %	-	-	Volatili a105°C DGF K-I 1(84) (Tolleranze nel senso del regolamento per il contenuto di grassi in conformità al Regolamento 577 / 97 CE)
Grasso	80%	-	-	DGF K-I 2a (84) (Tolleranze in conformità al Regolamento 577 / 97 CE)
pH	3,6	3,2	4,4	Elettrometrico

Percentuale di grassi solidi a Temperatura indicata (NMR)	20°C 30°C 40°C	34 – 42% 19 – 27% 9,5 – 16%		

1913372 A 01

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	80	g	Proteine	0	g	Energia	2962 720	kJoule kcal
saturi	42	g	Carboidrati	0	g			
			di cui zuccheri	0	g	Sale	0,14	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		Detagli 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)] 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

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 (max. 16°C) ed asciutto.
Periodo di preferibile consumo: Dicitura su l'imballaggio/Lotto (GG.MM.AAAA / L XXXXX)

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

QUALITY CONTROL DEPARTMENT SENNA 1140 WIEN AUSTRIA QUALITÄTSKONTROLLE

Wien, am 20.07.2015