



PRODOTTO: SENNA MAYO 50% 5KG

DENOMINAZIONE LEGALE: Maionese 50% di grassi.

IMBALLAGGIO:	5 kg, secchiello in plastica	ART. NR: 1232207
	10 kg, secchiello in plastica	ART. NR: 1232210
	15 kg, secchiello in plastica	ART. NR: 1232213

INGREDIENTI: 49% olio vegetale (girasole, colza in proporzione variabile), acqua, amido, **tuorlo d'uovo** pastorizzato (4,5%), zucchero, sale da cucina, aceto di alcol, conservante sorbato di potassio, semi di **senape**, acidificante acido citrico, addensanti (gomma di guar, gomma di xanthan), aroma, antiossidante E385, colorante beta-carotene.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto: liscio, giallo-chiaro
 Consistenza: Cremosa. Stabilità ideale per decorazione, spalmabile, mescolabile con acqua e liquide di verdure, insalate ecc..
 Odore: acidulo, tipico, delicato di spezie.
 Sapore: saporito, medio acidulo, decente sapore d' uova, notevole sapore di spezie

USO: Uso freddo. Adatto come decorazione e per accompagnare panini, frittore, piatti caldi e freddi. Base universale per salse, per marinate, o per preparati alimentari per spalmare su panini.

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	38%	-	40%	105°C DGF K-I 1(84)
Grasso	50,5%	50%	-	DGF K-I 2a (84)
pH	4,0	3,8	4,5	Elettrometrico

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valori tipici	Massimo	
Numero di germi mesofili totali (PCA)	max. 10 ³ /g	10 ⁵ /g	
Numero di germi lieviti e muffe	max. 10 ² /g	5 x 10 ² /g	
Numero germi enterobatteri	<3 /g	20 /g	
Germi patogeni	assente /g	-	

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 di cui saturi	50	g	Proteine	0,7	g	Energia	1994	kJoule
	5,3	g	carboidrati	6,8	g		484	kcal
			di cui zuccheri	2,9	g	Sale (reg. 1169-2011(UE))	1,96	g



ALLERGENI

Table with 3 columns: Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente alla dir. Nr. 2000/13 (CE), Contenuto come ingrediente (si/no), and Dettagli specifici. Rows include Cereali contenenti glutine, Latte, Uova, Pesce, Crostacei, Soia, Arachidi, Frutta a guscio, Semi di sesamo, Senape, Sedano, Anidride solforosa, Lupino, and Mollusco.

Table with 6 columns for dietary preferences: Adatto a dieta priva di glutine, Adatto a dieta priva di lattosio, Vegano, and Vegetariano (latto-ovo-vegetariano).

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura di magazzino o trasporto: Proteggere dal calore. Proteggere dal gelo. Dopo l'apertura chiudere nuovamente e conservare in luogo fresco (da +2°C a +10°C)
Periodo di preferibile consumo / Lotto: Dicitura sul imballaggio (GG.MM.AAAA/L XXXXX)

DATI LOGISTICI

Table with 6 columns: imballaggio, contenuto, pallettizzazione, dimensioni, Art. Nr., and GTIN. Rows show packaging options for secchiello and 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.

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