



PRODOTTO:	SENN MAYO LEGGERA 50% 5KG	ART. NR:1232208
DENOMINAZIONE LEGALE:	Maionese 50% di grassi. Maionese leggera con 37% di grassi in meno rispetto alla maionese classica con 80% di grassi.	
IMBALLAGGIO:	5 kg secchiello in plastica (PP), con pellicola sigillata originale e coperchio richiudibile	
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, colorante beta-carotene. Può contenere tracce di senape .	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Aspetto: liscio, giallo-chiaro Consistenza: Stabilità idonea per decorazione, spalmabile Odore: saporito, tipico Sapore: saporito, medio acidulo, delicato sapore d' uova e succo di limone.	
USO:	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.	
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 metodo
Acqua	ca. 41,5%	-	-	105°C DGF K-I 1(84)
Grasso	ca. 50%	-	-	DGF K-I 2a (84)
pH	3,8	3,2	4,4	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	1959	kJoule
	5,7	g	Carboidrati	4,6	g		476	kcal
			di cui zuccheri	0,7	g	Sale	1,47	g



ALLERGENI

Table with 3 columns: Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente alla Reg. (UE) No.1169/2011, 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 e solfiti, and Lupino.

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

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura: 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: Dicitura sul imballaggio/Lotto (TT.MM:JJJJ /LXXXXX) 212 gg dalla data di produzione

LOGISTICS DATA

Table with 6 columns: imballaggio, contenuto, pallettizzazione, dimensioni, Art. Nr., and GTIN. Rows include per secchio and per tavolozza.

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.

Wien, am 30.06.2020

