



# SCHEDA TECHNICA

SENN Nahrungsmittel GmbH & Co KG  
Stockhamnergasse 19  
AT-1140 Wien

**PRODOTTO:** SENNA KETCHUP

**DENOMINAZIONE LEGALE:** Ketchup

<b>IMBALLAGGIO:</b>	Bustina monodose 15 g (100 x 15 g = 1500 g)	<b>ART. NR: 1234430</b>
	Bustina monodose 15 g (200 x 15 g = 3000 g)	<b>1234431</b>
	Bustina monodose 20 g (100x20g = 2000 g)	<b>1234432</b>

**INGREDIENTI:** 55% di polpa di pomodoro concentrato, acqua, zucchero, aceto di alcol, amido, sale da cucina, acidificante acido citrico, addensante xantano, conservanti (sorbato di potassio, benzoato di sodio), aroma.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Aspetto: liscio a polposo, rosso intenso, senza impurezze  
 Consistenza: semiliquido, omogeneo  
 Odore: fruttuoso, tipico come pomodori e spezie  
 Sapore: fruttuoso, tipico come pomodoro maturo, medio acidulo-dolce, decente sapore spezie

**USO:** Caldo e freddo per accompagnare grigliate, pommes frites e cibi diversi, e per il condimento di piatti caldi.

**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
Contenuto secco	30°Brix	28,5°Brix	-	Rifrattometro
pH	3,5	3,2	4,4	Elettrometrico

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valori tipici	Massimo	
Numero di germi mesofili totali (PCA)	max. 10 <sup>3</sup> /g	10 <sup>5</sup> /g	
Numero di germi lieviti e muffe	max. 10 <sup>2</sup> /g	5 x 10 <sup>2</sup> /g	
Numero germi enterobatteri	< 3/g	20 /g	
Germi patogeni	assenti /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	0	g	Proteine	1,2	g	Energia	450 106	kJoule kcal
Di cui saturi	0	g	Carboidrati	23	g			
			di cui zuccheri	19	g	Sale	2,6	g

Adatto a dieta priva di glutine	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Adatto a dieta priva di lattosio	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Vegano	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Vegetariano (latto-ovo-vegetariano)	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

Seite 1 von 3  
Mit Ausgabe dieser Spezifikation verlieren alle älteren Ausgaben ihre Gültigkeit.

Versione redatta: QAS/  
16.05.2012E.:  
QL/20130725;  
MADA/11.09.2015; Ä:  
EGSA 30.07.2018,  
Ä:RAKA, 25.05.2021;  
BRAN 16.08.2021



## ALLERGENI

Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente alla Reg. 1169/2011	Contenuto come ingrediente		Dettagli specifici
	si	no	
<b>Cereali contenenti glutine</b> e prodotti derivati <sup>1)</sup>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Latte</b> e prodotti a base di latte <sup>2)</sup>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Uova</b> e prodotti a base di uova, Lecitina d'uovo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Crostacei</b> <sup>3)</sup> e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Soia</b> <sup>4)</sup> e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Frutta a guscio cioè mandorle</b> <sup>5)</sup>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Anidride solforosa e solfiti</b> <sup>6)</sup>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Lupino</b> e prodotti a base di lupino	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Mollusco</b> e prodotti a base di mollusco	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<sup>1)</sup> cioè grano, segale, orzi, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati <sup>2)</sup> p.es. lattosio, lattalbumina <sup>3)</sup> gamberi, astice, gamberetti, molluschi <sup>4)</sup> p.es. soiaproteina, lecitina di soia, olia di soia	<sup>5)</sup> 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 <sup>6)</sup> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		

## CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura                    Proteggere dal calore.  
Periodo di                        Dicitura sul imballaggio  
preferibile consumo



## DATI LOGISTICI

imballaggio	contenuto	pallettizzazione	dimensioni	Art. Nr.	GTIN
per bustina	15g/13ml (brutto 15g)			1234430	9002043023801
per tray	1,5 kg (brutto 1,6 kg)	100 bustina monodose	L 17,2 x B 14,0 x H 13,7		9002043016759
per pallet	270,0 kg (brutto 298,8 kg)	180 trays (5x36)	L 120,0 x B 80,0 x H 69,0		9002043016766
per bustina	15g/13ml (brutto 15g)			1234431	9002043023801
per tray	3,0 kg (brutto 3,3 kg)	200 bustina monodose	L 28,0 x B 17,2 x H 14,1		9002043016735
per pallet	255,0 kg (brutto 280,5 kg)	85 trays (5x17)	L 120,0 x B 80,0 x H 85,5		9002043016742
per bustina	20g/17ml (brutto 20g)			1234432	9002043023795
per tray	2,0 kg (brutto 2,18 kg)	100 bustina monodose	L 17,2 x B 14,0 x H 19,2		9002043016773
per pallet	288,0 kg (brutto 313,9 kg)	144 trays (4x36)	L 120,0 x B 80,0 x H 91,8		9002043016780

+ ca. 20 kg weight of pallet

inkl. 15 cm height of 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 16.08.2021