



SCHEDA TECNICA

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

PRODOTTO: SENNA KETCHUP

DENOMINAZIONE LEGALE: Ketchup

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

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 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	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	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati ¹⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Latte e prodotti a base di latte ²⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Uova e prodotti a base di uova, Lecitina d'uovo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crostacei ³⁾ e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soia ⁴⁾ e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Frutta a guscio cioè mandorle ⁵⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Anidride solforosa e solfiti ⁶⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupino e prodotti a base di lupino	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mollusco e prodotti a base di mollusco	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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, olio 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		

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