

**SCHEDA TECHNICA**

<b>PRODOTTO:</b>	<b>SENNA ESTRAGON SENAPE</b> <b>SENNA ESTRAGON SENF</b>	
<b>DENOMINAZIONE</b>	Senape	
<b>LEGALE:</b>		
<b>IMBALLAGGIO:</b>	1,4 kg tubetto in plastica 5 kg secchiello in plastica Monodose 20 g (100 x 20 g = 2,0 kg)	<b>ART. NR: 1236204</b> <b>1236205</b> <b>1234450</b>
<b>INGREDIENTI:</b>	Acqua, farina di semi di senape, aceto, zucchero, sale da tavola, spezie, stabilizzante E466, gomma di xanthano	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</b>	Aspetto: liscio a leggermente polposo, giallo / bruno, omogeneo Consistenza: cremoso, omogeneo, poca tendenza di lasciare liquido Odore: tipico, medio acidulo Sapore: piccante, tipico come semi di senape, medio acidulo, decente sapore di spezie	
<b>USO:</b>	Freddo per accompagnare vari piatti caldi o freddi, arrostiti, grigliate.	
<b>DICHIARAZIONE OGM</b>	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
<b>Acqua</b>	22 %	-	-	105°C DGF K-11(84)
<b>Grasso</b>	5,7%	-	-	DGF K-1 2a (84)
<b>pH</b>	3,7	-	3,9	Elettrometrico

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

	Valori tipici	Massimo	
Numero di germi mesofili totali (PCA)	max. 10 <sup>3</sup> /g	10 <sup>3</sup> /g	
Numero di germi lieviti e muffe	max. 10 <sup>2</sup> /g	5 x 10 <sup>2</sup> /g	
Numero germi enterobatteri	assente /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	5,7	g	Proteine	5,7	g	Energia	479	kJoule
saturi	-	g	Carboidrati	8,8	g		114	kcal
monoinsaturi	-	g						
poliinsaturi	-	g	Sodio	-	g			
Acidi „trans“	-	g						
Colesterina	-	mg	Fibre alimentari	-	g			

**ALLERGENI**

Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente alla dir. Nr. 2003/89 (CE)	Contenuto come ingrediente		Dettagli specifici
	si	no	
<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati<sup>1)</sup></b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Latte e prodotti a base di latte<sup>2)</sup></b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Uova e prodotti a base di uova, Lecitina d'uovo</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Crostacei<sup>3)</sup> e prodotti a base di crostacei</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Soia<sup>4)</sup> e prodotti a base di soia</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Frutta a guscio cioè mandorle<sup>5)</sup></b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Senape e prodotti a base di senape</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Senape
<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Anidride solforosa e solfiti<sup>6)</sup></b>	<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. soiaaproteina, lecitina di soia, olio 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 Tenere in luogo asciutto e fresco (max. 15°C)  
 Periodo di Dicitura sul imballaggio (TT. MM. JJJJ )  
 preferibile consumo

Prodotto secondo le regolazioni della Legge Alimentare Austriaca 1975 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

Wien, am 22.11.2005

