



SCHEMA TECHNICA

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

PRODOTTO: SENNA SENAPE

DENOMINAZIONE Senape
LEGALE:

IMBALLAGGIO: 5 kg secchiello in plastica
Monodose 20 g (100 x 20 g = 2,0 kg)

ART. NR: 1236205
1234450

INGREDIENTI: Acqua, semi di **senape**, aceto, zucchero, sale da cucina, spezie, aroma.

CARATTERISTICHE Aspetto: liscio a leggermente polposo, giallo / bruno, omogeneo
ORGANOLETTICHE: 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

USO: Freddo per accompagnare vari piatti caldi o freddi, arrostiti, grigliate.

DICHIARAZIONE Il prodotto non contiene ingredienti quali richiedono la dichiarazione di qualsiasi
OGM 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 |
|--------|---------------|--------|---------|-----------------|
| Grasso | 5 % | - | - | DGF K-1 2a (84) |
| pH | 3,7 | - | <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 | 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 saturi | 6,5 | g | Proteine | 6,0 | g | Energia | 503 | kJoule |
| | 0,4 | g | Carboidrati | 5,4 | g | | 212 | kcal |
| | | | Di cui zuccheri | 5,4 | 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"/> |



ALLERGENI

Table with 3 main columns: Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente Reg. (UE) 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, Lupino, and Mollusco.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura Dopo l'apertura conservare in luogo fresco (da +2°C a +10°C).
Periodo di Dicitura sul imballaggio (TT. MM. JJJJ)
preferibile consumo 364 giorni dalla produzione

DATI LOGISTICI

Table with 6 columns: imballaggio, contenuto, pallettizzazione, dimensioni, Art. Nr., and GTIN. Rows show packaging details for monoporzione, cartone, pallet, and secchio.

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: e-mail: mailto:qualitaetsleitung@senna.at

Wien, am 10.11.2021

