



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

Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente Reg. (UE) 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semi di Senape
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 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

imballaggio	contenuto	pallettizzazione	dimensioni	Art. Nr.	GTIN
per monoporzione	20,0 g		L 16 x B 2,8 x H 0,7		9002043024419
per cartone	2 kg (brutto 2,1 kg)	100 monoporzioni	L 17,2 x B 14,0 x H 19,2	1234450	9002043016797
per pallet	288,0 kg (brutto 313,9 kg)	144 Kartons (4 x 36)	L 120,0 x B 80,0 x H 91,8		9002043016803
per secchio	5,0 kg (lordo 5,2 kg)		Ø 22,5 x H 20,0	1236205	9002043362054
per pallet	500,0 kg (lordo 520,0 kg)	100 secchi (5 x 20)	L 120,0 x B 80,0 x H 115,0		9002043010481
+ ca. 20 kg peso del pallet			inkl. 15 cm altezza del 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 10.11.2021

