



SCHEMA TECHNICA

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

PRODOTTO:	SENN Frühstücksmargarine leicht PP
DENOMINAZIONE LEGALE:	Margarina leggera, 40% di grassi.
IMBALLAGGIO:	Monodose in vaschetta di plastica con 10 grammi ART. NR.1214217
INGREDIENTI:	Acqua, olio di semi di colza, grasso di palma, olio di girasole, emulsionante mono- e digliceridi degli acidi grassi, acidificante acido citrico, aroma, colorante carotene, Vitamina A, Vitamina D.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Aspetto: colore crema- leggermente giallo Consistenza: cremoso, spalmabile Odore: fresco, di burro, tipico Sapore: di burro, tipico
USO:	Margarina leggera: ricca di acidi grassi omega 3, povero di sodio, privo di colesterolo e grassi idrogenati. Con vitamina A, D; senza conservanti. Come monodose in particolare adatto per self service. Spalmabile a temperature di frigorifero. Non adatto per la frittura. Senza grassi idrogenati.
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
Acqua	ca. 59 %	-	-	105°C DGF K-I 1(84) (Tolleranze nel senso del regolamento per il contenuto di grassi in conformità al Regolamento 577 / 97 CE)
Grasso	40 %	-	-	DGF K-I 2a (84) (Tolleranze in conformità al Regolamento 577 / 97 CE)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valori tipici	Massimo	
Numero di germi mesofili totali	max. 100/g	1000/g	(PCA)
Numero di germi lieviti e muffe	max. 10/g	100/g	
Numero germi Enterobatteri	0 /g	10/g	
Germi patogeni	0 /g	assenti/ 1g	

I dati batteriologici sono validi a condizioni di conservazione indicate fino alla data di scadenza per prodotti in confezione originale

VALORI NUTRITIVI PER 100 GRAMMI

Grassi di cui	40	g	Proteine	0	g	Energia	1480	kJoule
saturi	10	g	Carboidrati	0	g	Vitamin A	360	kcal
			di cui zucchero	0	g	Vitamin D	900	µg
			Sale (reg. 1169-2011(UE))	0	g		7,5	µg



ALLERGENI

Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente alla dir. Nr. 2000/13 (CE)	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, lattealbumina ³⁾ gamberi, astice, gamberetti, molluschi ⁴⁾ p.es. proteina di soia, 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		

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"/>

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura Conservare a una temperatura da +2°C a +15°C. Non adatta per la cottura.
 Periodo di Dicitura su l'imballaggio / Lotto (GG.MM.AAAA / L XXXXX)
 preferibile consumo 360 giorni dopo la produzione

DATI LOGISTICI

imballaggio	contenuto	pallettizzazione	dimensioni	Art. Nr.	GTIN
per monodose	10,0 g				
per cartone	1,0 kg (lordo 1,3 kg)	100 monodosi	L 20,2 x B 16,6 x H 8,6	1214217	9002043038898
per pallet	312,0 kg (lordo 415,3 kg)	312 carotni (12 x 26)	L 120,0 x B 80,0 x H 120,0		9002043038904
+ ca. 20 kg peso del pallet			inkl. 15 cm altezza del pallet		

Prodotto secondo le regolazioni della Legge Alimentari 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 stagionamento. 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 12.03.2021