



<b>PRODOTTO:</b>	<b>SENNA Frühstücksmargarine leicht PP</b>
<b>DENOMINAZIONE LEGALE:</b>	Margarina leggera, 40% di grassi.
<b>IMBALLAGIO:</b>	Monodose in vaschetta di plastica con 10 grammi <b>ART. NR.1214217</b>
<b>INGREDIENTI:</b>	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.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</b>	Aspetto: colore crema- leggermente giallo Consistenza: cremoso, spalmabile Odore: fresco, di burro, tipico Sapore: di burro, tipico
<b>USO:</b>	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. <b>Senza grassi idrogenati.</b>
<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>	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)
<b>Grasso</b>	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
			<b>Sale</b> (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	
<b>Cereali contenenti glutine</b> e prodotti derivati <sup>1)</sup>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Latte</b> e prodotti a base di latte <sup>2)</sup>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Uova</b> e prodotti a base di uova, Lecitina d'uovo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Crostacei</b> <sup>3)</sup> e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Soia</b> <sup>4)</sup> e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Frutta a guscio cioè mandorle</b> <sup>5)</sup>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Anidride solforosa e solfiti</b> <sup>6)</sup>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Lupino</b> e prodotti a base di lupino	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Mollusco</b> e prodotti a base di mollusco	<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, lattealbumina <sup>3)</sup> gamberi, astice, gamberetti, molluschi <sup>4)</sup> p.es. proteina di soia, 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>		

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