

Spezifikation

1235214 S. Ketchup 1,3kg [Italienisch]



Spezifikation-Verantwortliche(r): Postfach Qualitätsleitung, PQM, Revision: 3, Status: Freigegeben

Seite 1 von 2

PRODOTTO: SENNA TOMATEN KETCHUP Art.Nr: 1235214

DENOMINAZIONE Ketchup.
LEGALE:

IMBALLAGGIO: 1,3kg tubetto in plastica (PP) (Tray 8 x 1,3 kg = 10,4 kg)

INGREDIENTI: 55% concentrato di pomodoro, acqua, zucchero, aceto di alcol, amido, sale da cucina, acidificante: acido citrico, addensante: gomma di xanthan, conservanti: (sorbato di potassio, benzoato di sodio), aroma naturale.

CARATTERISTICHE ASpetto: liscio a polposo, rosso intenso, senza impurezze.
ORGANOLETTICHE: Consistenza: semiliquido, omogeneo
Odore: fruttuoso, tipico come pomodoro
Sapore: fruttuoso, tipico come pomodoro maturo, medio acidulo-dolce

USO: Freddo per accompagnare vari piatti caldi o freddi, arrosti, grigliate, pommes frites. Come condimento in vari piatti caldi e salse.

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 methodo
Contenuto secco	30°Bx	28°Bx	-	DGF K-I 2a (84)
pH	3,5	3,2	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	< 3 /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	0	g	Proteine	1,2	g	Energia	450 106	kJoule kcal
di cui acidi grassi saturi	0	g	Carboidrati	23	g			
			di cui zucchero	19	g	Sale	2,6	g

Spezifikation

1235214 S. Ketchup 1,3kg [Italienisch]



Spezifikation-Verantwortliche(r): Postfach Qualitätsleitung, PQM, Revision: 3, Status: Freigegeben

ALLERGENI

Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente alla Reg. (UE) No. 1169/2011	Contenuto come ingrediente		Dettagli specifici
	si	no	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati ¹⁾	☐	☒	
Latte e prodotti a base di latte ²⁾	☐	☒	
Uova e prodotti a base di uova, Lecitina d'uovo	☐	☒	
Pesce e prodotti a base di pesce	☐	☒	
Crostacei ³⁾ e prodotti a base di crostacei	☐	☒	
Soia ⁴⁾ e prodotti a base di soia	☐	☒	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	☐	☒	
Frutta a guscio cioè mandorle ⁵⁾	☐	☒	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	☐	☒	
Senape e prodotti a base di senape	☐	☒	
Sedano e prodotti a base di sedano	☐	☒	
Anidride solforosa e solfiti ⁶⁾	☐	☒	
Lupino e prodotti a base di lupino	☐	☒	
Mollusco e prodotti a base di mollusco	☐	☒	
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

Adatto a dieta priva di glutine	Si ☒	No ☐	Adatto a dieta priva di lattosio	Si ☒	No ☐
Vegano	Si ☒	No ☐	Vegetariano (latto-ovo-vegetariano)	Si ☒	No ☐

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura Proteggere dal calore. Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
Periodo di Dicitura sul imballaggio (TT.MM.JJJJ)
preferibile consumo

DATI LOGISTICI

imballaggio	contenuto	pallettizzazione	dimensioni	Art. Nr.	GTIN
per tubo	1,3 kg (lordo 1,4 kg)		L 10,5 x B 7,1 x H 25,8		9002043034111
per tray	10,4 kg (lordo 11,0 kg)	8 tubi	L 21,5 x B 29,5 x H 26,0	1235214	9002043034128
per pallet	541,0 kg (lordo 575,0 kg)	416 tubi (4 x 104)	L 120,0 x B 80,0 x H 120,0		9002043034135
+ ca. 20 kg weight of pallet			inkl. 15 cm height of 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