

PRODOTTO:	SENNA MAIONESE LEGGERA 1,1 KG	ART. NR: 1236218
DENOMINAZIONE LEGALE:	Maionese 50% di grassi.	
IMBALLAGGIO:	1,1kg tubetto in plastica (PP)	
INGREDIENTI:	49% olio di girasole, acqua, amido, tuorlo d'uovo pastorizzato (4,5%), aceto di alcol, sale, zucchero, succo di limone concentrato, conservante: sorbato di potassio, acidificante: acido citrico, addensante: (gomma di guar, gomma di xanthan), antiossidante: E385, aromi, colorante: carotene. Può contenere tracce di senape.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Aspetto: liscio, giallo-chiaro Consistenza: Stabilità idonea per decorazione, spalmabile Odore: saporito, tipico Sapore: saporito, medio acidulo, delicato sapore d' uova e succo di limone.	
USO:	La maionese si presta a diversi tipi di condimento, soprattutto a guarnire pesce, carne, verdura, tartine, tramezzini, e piatti freddi da buffet. Ben adatto anche per insalate e salse a base di maionese.	
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 methodo
Acqua	45%	-	-	105°C DGF K-I 1 (84)
Grasso	50%	-	-	DGF K-I 2a (84)
pH	4	3,5	4,5	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	50	g	Proteine	0,7	g	Energia	1959 476	kJoule kcal
di cui acidi grassi saturi	5,7	g	Carboidrati	4,6	g			
			di cui zuccheri	0,7	g	Sale	1,5	g

Spezifikation

1236218 S. Mayo Leggera Tube 1,1kg [Italienisch]



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⁾	☐	☒	
Latte e prodotti a base di latte ²⁾	☐	☒	
Uova e prodotti a base di uova, Lecitina d'uovo	☒	☐	Uova
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	☐	☒	Tracce 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 luogo fresco (da +2°C a +10°C).

Periodo di Dicitura sul imballaggio (TT.MM.JJJJ)

preferibile consumo

LOGISTICS DATA

imballaggio	contenuto	pallettizzazione	dimensioni	Art. Nr.	GTIN
per tubo	1,1 kg (lordo 1,2 kg)		L 10,5 x B 7,1 x H 25,8		9002043034500
per tray	8,8 kg (lordo 9,4 kg)	8 tubi	L 21,5 x B 29,5 x H 26,0	1236218	9002043034494
per pallet	458,0 kg (lordo 491,0 kg)	416 tubi (4 x 104)	L 120,0 x B 80,0 x H 120,0		9002043034487
+ 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>