

Spezifikation

1236222 S. Sauce Tartare 1,1kg [Italienisch]



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

Seite 1 von 2

PRODOTTO:	SENNA SALSA TARTARA SENNA SAUCE TARTARE		
DENOMINAZIONE LEGALE:	Salsa tartara		
IMBALLAGGIO:	1,1 kg (1100 ml) tubetto in plastica	ART. NR: 1236222	
INGREDIENTI:	40% oli vegetali (girasole, colza; in proporzione variabile), acqua, cetrioli sott'aceto (cetrioli, acqua, aceto di alcol, sale da cucina, conservante E211), cipolla, tuorlo d'uovo pastorizzato, zucchero, capperi, prezzemolo, sale da cucina, amido modificato, aceto di alcol, conservante: E202, acidificante: E330, semi di senape , addensanti: (E415, E412), succo di limone concentrato, aroma, antiossidante: E385.		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Aspetto: liscio, giallo-chiaro, con pezzetti di verdure ed erbe Consistenza: semiliquido Odore: aromatico, tipico Sapore: saporito, medio acidulo, delicato gusto tipico per la composizione delle verdure ed erbe		
USO:	Come guarnizione, come accompagnamento a diversi cibi caldi e freddi.		
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
Grasso	41%	-	-	DGF K-I 2a (84)
pH	4,0	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	2 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	41	g	Proteine	0,7	g	Energia	1622	kJoule
di cui							395	kcal
saturi	4,7	g	Carboidrati	4,9	g			
			di cui zucchero	3,1	g	Sale	1,6	g

ALLERGENI

Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente alla Reg. (UE) N.1169/2011	Contenuto come ingrediente		Dettagli specifici
	sì	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	☒	☐	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	☒	☐	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 SO₂

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. Proteggere dal gelo. Dopo l'apertura conservare in luogo fresco (da + 2°C a + 10°C) e consumare presto.

Periodo di preferibile consumo 182 giorni dalla produzione.

LOGISTICS DATA

imballaggio	contenuto	pallettizzazione	dimensioni	Art. Nr.	GTIN
per tray	8,8 kg (lordo 9,4 kg)	8 tubi	L 21,5 x B 29,5 x H 26,0	1236222	9002043034616
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		9002043034623

+ 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