

PRODOTTO:	SENNA SENAPE 1,2 KG	ART. NR: 1236212
DENOMINAZIONE LEGALE:	Senape	
IMBALLAGGIO:	1,2 kg tubetto in plastica (PP)	
INGREDIENTI:	Acqua, semi di senape , aceto, zucchero, sale da cucina, spezie, aroma.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Aspetto: liscio a leggermente polposo, giallo / bruno, omogeneo Consistenza: cremoso, omogeneo, poca tendenza di lasciare liquido Odore: tipico, medio acidulo Sapore: piccante, tipico come semi di senape, medio acidulo, decente sapore di spezie	
USO:	Freddo per accompagnare vari piatti caldi o freddi, arrosti, grigliate.	
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	6,5 %	-	-	DGF K-I 2a (84)
pH	3,7	-	<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	assente /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	6,5	g	Proteine	6,0	g	Energia	503 121	kJoule kcal
di cui acidi grassi saturi	0,4	g	Carboidrati	5,4	g			
			di cui zuccheri	5,4	g	Sale	2,6	g

Spezifikation

1236212 S. Estragonsenf 1,2kg [Italienisch]



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

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	☐	☒	
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	☒	☐	Semi 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	1,2 kg (lordo 1,3 kg)		L 10,5 x B 7,1 x H 25,8		9002043034197
per tray	9,6 kg (lordo 10,2 kg)	8 tubi	L 21,5 x B 29,5 x H 26,0	1236212	9002043034180
per pallet	500,0 kg (lordo 533,0 kg)	416 tubi (4 x 104)	L 120,0 x B 80,0 x H 120,0		9002043034173
+ 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>