

PRODOTTO:	SENNA MAYO 25% 5KG	ART. NR.: 1233281
DENOMINAZIONE LEGALE:	Maionese 25% di grassi.	
IMBALLAGGIO:	5 kg secchiello di plastica (PE) con pellicola sigillata originale e coperchio richiudibile	
INGREDIENTI:	Acqua, 24% olio vegetale (girasole, colza in proporzione variabile), zucchero, amido modificato, tuorlo d'uovo pastorizzato (2,7%), sale da cucina, amido, aceto di alcol, conservante E202, addensanti (E412, E415), succo di limone concentrato, acidificante E330, semi di senape , aroma, antiossidante E385, colorante E160a.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Aspetto: liscio, giallo-chiaro Consistenza: Cremosa. Stabilità ideale per decorazione, spalmabile Odore: acidulo, tipico, delicato di spezie. Sapore: acidulo, dolciastro, delicato aromatico,	
USO:	Uso a freddo. Adatto come decorazione e per accompagnare panini, fritture, piatti caldi e freddi. Base universale per salse, per marinate, o per preparati alimentari per spalmare su panini.	
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	59%	-	61%	105°C DGF K-I 1(84)
Grasso	25,3%	25%	-	DGF K-I 2a (84)
pH	3,8	3,2	4,2	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	25	g	Proteine	0,4	g	Energia	1130	kJoule
di cui							273	kcal
saturi	2,9	g	Carboidrati	10	g			
			di cui zucchero	4,9		Sale (reg. 1169- 2011(UE))	2,6	g

ALLERGENI

Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente alla Reg. (EU) Nr.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	☒	☐	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	☒	☐	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 di magazzino o trasporto

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

Periodo di preferibile consumo

212 giorni dalla produzione. Dicitura sull'imballaggio (GG.MM.AAAA)

DATI LOGISTICI

imballaggio	contenuto	pallettizzazione	dimensioni	Art. Nr.	GTIN
per secchio	5,0 kg (lordo 5,2 kg)		Ø 22,5 x H 20,0	1233281	9002043012072
per pallet	540,0 kg (lordo 561,6 kg)	108 secchi (6 x 18)	L 120,0 x B 80,0 x H 137,0		9002043012089
+ 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.

e-mail: mailto:qualitaetsleitung@senna.at