



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: SENNA FARCITURA DI MIRTILLI
SENN FRUCHTFÜLLE HEIDELBEER **ART. NR: 1249155**

**DENOMINAZIONE
LEGALE:** Farcitura per la pasticceria

IMBALLAGGIO: 3 litri in scatola

INGREDIENTI: Mirtilli (70%), sciroppo di glucosio, amido modificato, acidificante: acido citrico, acido di sodio, conservante sorbato di potassio, aromi

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETICHE:** Aspetto: violetto scuro, con frutti interi e con pezzetto di mirtilli
Consistenza: semiliquido a polposo.
Odore: aromatico, tipico come mirtilli
Sapore: aromatico, dolce, leggermente acidulo, tipico come mirtilli

USO: Per farcire o coprire ogni tipo di dolce, pasticcini, torte e per strudel. Può esser usato primo o dopo la cottura, a freddo o a caldo.

**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 metodo
Contenuto secco	30°Brix	-	-	Rifrattometro
pH	3,6	3	4	Elettrometrico

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valori tipici	Massimo	
Numero di germi mesofili totali (PCA)	< 10/g	< 100/g	
Numero di germi lieviti e muffe	< 10/g	< 100/g	
Numero germi enterobatteri	assente /g	assente /25g	
Germi patogeni	assente /g	assente /25g	

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	0,0	g	Proteine	0,5	g	Energia	472 113	kJoule kcal
			Carboidrati	30,0	g			



ALLERGENI

Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente alla dir. Nr. 2000/13 (CE)	Contenuto come ingrediente		Dettagli specifici
	sì	no	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati ¹⁾	..	ý	
Latte e prodotti a base di latte ²⁾	..	ý	
Uova e prodotti a base di uova, Lecitina d'uovo	..	ý	
Pesce e prodotti a base di pesce	..	ý	
Crostacei ³⁾ e prodotti a base di crostacei	..	ý	
Soia ⁴⁾ e prodotti a base di soia	..	ý	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	..	ý	
Frutta a guscio cioè mandorle ⁵⁾	..	ý	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	..	ý	
Senape e prodotti a base di senape	..	ý	
Sedano e prodotti a base di sedano	..	ý	
Anidride solforosa e solfiti ⁶⁾	..	ý	
Lupino e prodotti a base di lupino	..	ý	
Mollusco e prodotti a base di mollusco	..	ý	
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			

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura Tenere in luogo asciutto e fresco (max. 25°C)
Periodo di Dicitura sul imballaggio
preferibile consumo

Prodotto secondo le regolazioni della Legge Alimentare 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: Dipl.Ing. P. Weiland, Qualitätsleitung
e-mail: mailto:qualitaetsleitung@senna.at

Telefon: ++43 (0) 1/ 910 42 -158
Fax: ++43 (0) 1/ 910 42 -4158

Wien, am 09.10.2008

