



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO:	SENN GELEEGUSS NEUTRAL SENN GLASSA DI GELATINA NEUTRA	ART. NR: 1243222
DENOMINAZIONE LEGALE:	Glassa di gelatina neutra	
IMBALLAGGIO:	12,5 kg secchiello di plastica	
INGREDIENTI:	Zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, gelificante (pectina E 440), acido: (E330), regolatore dell'acidità (E331), conservanti (E202), aromi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Aspetto: liscio, leggermente giallo, lucido Consistenza: gelatina Odore, Sapore: dolce	
USO:	Per gelatinizzare e brillanti dolci, torta e pasticceria. Uso in conformità con le informazioni sui pacchetti.	
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
Densità Brix (°Bx)	64	-	-	
pH	3,46	3,2	4,0	Elettrometrico

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valori tipici	Massimo	
Numero di germi mesofili totali (PCA)	max. 500/g	10000 /g	
Numero di germi lieviti e muffe	max. 100 /g	500 /g	
Numero germi enterobatteri	< 3 /g	10 /g	
Germi patogeni	-	neg /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	g	Proteine	0	g	Energia	1050 250	kJoule kcal
			Carboidrati	61	g			
			Sodio	0,02	g			

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⁾	☐	☒	sciroppo di glucosio (di grano) - non da contrassegnare
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	☐	☒	
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	

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura Una volta aperta la confezione, tenere in frigo.
 Periodo di Dicitura sull'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 22.09.2010

