

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: SENNA MAIONESE LEGGERA

DENOMINAZIONE LEGALE: Maionese con contenuto di grasso 50%

IMBALLAGGIO: 5 kg secchiello di plastica (PP) con pellicola sigillata originale e coperchio richiudibile **ART. NR:1232208**

INGREDIENTI: Olio vegetale (girasole), acqua, tuorlo d'uovo pastorizzato (4,5%), amido, amido modificato, succo di limone (3%, da concentrato), aceto, sale, zucchero, conservante: sorbato di potassio, regolatore dell'acidità: acido citrico, farina di senape, addensanti: E412, E415; aromi (contiene estratto di noci), colorante beta-carotene, antiossidante E385

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Aspetto: liscio, giallo-chiaro
Consistenza: Stabilità idonea per decorazione, spalmabile
Odore: saporito, tipico
Sapore: saporito, medio acidulo, decente sapore d' uova e succo di limone.

Uso: La maionese si presta a diversi tipi di condimento, soprattutto a guarnire pesce, carne, verdura, tartine, tramezzini, e piatti freddi da buffet. Ben adatto anche per insalate e salse a base di maionese.

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
Acqua	ca. 42,6%	-	43%	105°C DGF K-I 1(84)
Grasso	ca. 50,1%	50 %	-	DGF K-I 2a (84)
pH	3,8	3,2	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	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 di cui	50	g	Proteine	0,6	g	Energia	1958 476	kJoule kcal
saturi	7	g	Carboidrati	5,0	g			
monounsaturi	12	g						
poliunsaturi	30	g	Sodio	0,6	g			
Acidi „trans“	<1	g						
Colesterina	55	mg						

ALLERGENI

Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente alla dir. Nr. 2000/13 (CE)	Contenuto come ingrediente		Dettagli specifici
	SI	NO	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati¹⁾	☐	☒	
Latte e prodotti a base di latte²⁾	☐	☒	
Uova e prodotti a base di uova, Lecitina d'uovo	☒	☐	Uova
Pesce e prodotti a base di pesce	☐	☒	
Crostacei³⁾ e prodotti a base di crostacei	☐	☒	
Soia⁴⁾ e prodotti a base di soia	☐	☒	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	☐	☒	
Frutta a guscio cioè mandorle⁵⁾	☒	☐	Aroma contenente estratto di noci
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 solfiti⁶⁾	☐	☒	
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 Tenere in luogo asciutto e fresco (max. 15°C)
 Periodo di Dicitura sul imballaggio/Lotto (TT.MM:JJJJ /LXXXXX)
 preferibile
 consumo

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: 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 12.07.2011

