

PRODOTTO: SENNA DELIKATESS 1 KG **ART. NR:** 1214106**DENOMINAZIONE LEGALE:** Margarina 80% di grassi**IMBALLAGIO:** Blocco da 1 kg in foglio di materiale composito (alluminio, pergamena, polietilene); 10x1 kg in cartone da 10 kg**INGREDIENTI:** grassi vegetali (palma), acqua, grasso vegetale totalmente idrogenato (cocco), oli vegetali (colza), 5% **latte** acido (0,1% di grassi), emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina), sale da cucina (0,15%), aroma, acidificante acido citrico, conservante sorbato di potassio, colorante beta-carotene, vitamina A, vitamina D.**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Aspetto: colore crema, omogeneo, liscio
Consistenza: tenero a medio solido
Odore: fresco, di burro, tipico
Sapore: di burro, leggermente salato e acidulo**USO:** Margarina universale di gusto delicato e burroso. Unisce montabilità, stabilità e tenerezza. Prodotto ottimo per tutti gli usi soliti freddi e caldi in gastronomia e per vari usi in pasticceria di alta qualità.**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	ca. 19,7 %	-	-	Volatili a105°C DGF K-I 1(84) (Tolleranze nel senso del regolamento per il contenuto di grassi in conformità al Regolamento 577 / 97 CE)
Grasso	80%	-	-	DGF K-I 2a (84) (Tolleranze in conformità al Regolamento 577 / 97 CE)
pH	3,9	3,6	4,2	Elettrometrico

Percentuale di grassi solidi a Temperatura indicata (NMR)	10°C	42 – 52 %		pulsed NMR
	20°C	19,5 – 27,5 %		
	30°C	6 – 10 %		

1414201 TR01

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valori tipici	Massimo	
Numero di germi mesophili totali	< 100 /g	1000/g	(PCA)
Numero di germi lieviti e muffe	< 10 /g	100/g	(YGC)
Numero germi Enterobatteri	0 /g	10/g	(VRBD)
Germi patogeni	0 /g	assenti/ 1g	

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	80	g	Proteine	0,2	g	Energia	2970	kJoule
di cui saturi	47	g	Carboidrati	0,2	g	Sale	722	kcal
			di cui zuccheri	0,2	g	Vitamina A	0,16	g
					g	Vitamina D	800	µg
							7,5	µg

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⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Latte e prodotti a base di latte²⁾	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Latte acido
Uova e prodotti a base di uova, Lecitina d'uovo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crostacei³⁾ e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soia⁴⁾ e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Frutta a guscio cioè mandorle⁵⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Anidride solforosa e solfiti⁶⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupino e prodotti a base di lupino	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mollusco e prodotti a base di mollusco	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
¹⁾ cioè grano, segale, orzi, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati ²⁾ p.es. lattosio, lattealbumina ³⁾ gamberi, astice, gamberetti, molluschi ⁴⁾ p.es. proteina di soia, 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 <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Adatto a dieta priva di lattosio	Si <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/>
Vegano	Si <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/>	Vegetariano (latto-ovo-vegetariano)	Si <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/>

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura Conservare in luogo fresco (da +2°C a +10°C) ed asciutto.
 Periodo di 210 giorni dalla produzione. Dicitura su l'imballaggio/Lotto (GG.MM.AAAA /
 preferibile consumo L XXXXX)
 Data di scadenza

DATI LOGISTICI

imballaggio	contenuto	pallettizzazione	dimensioni	Art. Nr.	GTIN
Per blocco	1kg		L 20,0 x B 6,3 x H 8,0		9002043031295
per cartone	10,0 kg (lordo 10,2 kg)		L 33,0 x B 21,5 x H 17,0	1214106	9002043031301
per pallet	700,0 kg (lordo 714,0 kg)	70 x 10 blocchi	L 120,0 x B 80,0 x H 115,0		9002043031318
		+ ca. 20 kg peso del pallet	inkl. 15 cm altezza del pallet		

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: e-mail: <mailto:qualitaetsleitung@senna.at>

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