



SCHEDA TECNICA

SENN Nahrungsmittel GmbH & Co KG
Stockhamnergasse 19
AT-1140 Wien

PRODOTTO:	REGULAR CREAM CHEESE	ART. NR: 1746001 1746005
DENOMINAZIONE LEGALE:	Formaggio fresco cremoso, pastorizzato. Materia grassa sul secco min. 60%	
IMBALLAGGIO:	3 kg sactola (6 PE vasetto à 500g) 2 kg PE-secchio	
INGREDIENTI:	Latticello , crema di latte , latte pastorizzato, solidi del latte , sale, addensanti (carragenina), conservante (acido sorbico), e fermenti lattici.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Aspetto: bianco, colore uniforme Consistenza: cremosa e spalmabile Sapore: tipico di vero formaggio fresco	
USO:	Particolarmente indicato per la preparazione di salse, toast, sandwich, panini in busta e wrap. Particolarmente indicato per cheesecake non cotte in forno. Nel caso di cheesecake cotte al forno è consigliato in torte con elevata percentuale di farina.	
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
Grasso della materia secca	minimo 60%	-	-	
pH	4,75	4,45	5,05	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Tolleranze	Metodo
Numero di <i>Listeria monocytogenes</i>	Absence in 25 g n= 5 c=0	EN/ISO 11290
Numero di coagulase-positive <i>Staphylococcus</i>	n=5 c=2 m=10 M=100	EN/ISO 6888-1
Numero di <i>E. Coli</i>	n=5 c=2 m=100 M=1000	ISO-16649-1 o 2

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	24	g	Proteine	5,5	g	Energia	1058 256	kJoule kcal
saturi	16,1	g	Carboidrati	4,5	g			
			di cui zuccheri	4,5	g	Sale	1,0	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⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Latte e prodotti a base di latte ²⁾	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Latticello , crema di latte , latte pastorizzato, solidi del latte
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"/>	
Crostacei ³⁾ e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soia ⁴⁾ 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 mandorle ⁵⁾	<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 solfiti ⁶⁾	<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, region, lattoalbumina ³⁾ gamberi, astice, gamberetti, molluschi ⁴⁾ p.es. soia proteina, lecitina di soia, olio di soia ²⁾ z.B. Milcheiweiß, Molke, Laktose ⁵⁾ Krebse, Hummer, Garnelen und Muscheln ⁶⁾ z.B. Sojaeiweiß, Sojalecithin, Sojaöl		⁵⁾ Amigdalus communis L., p.es. noccioline (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	Sì <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Adatto a dieta priva di lattosio	Sì <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/>
Vegano	Sì <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/>	Vegetariano (latto-ovo-vegetariano)	Sì <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura Conservato e trasportato in un ambiente fresco e asciutto (+2°C/+8°C)
Periodo di Dicitura sull'imballaggio/Lotto (GG.MM.AAAA / L XXXXX)
preferibile consumo

LOGISTICS DATA

imballaggio	contenuto	pallettizzazione	dimensioni	Art. Nr.	GTIN
per vasetto	500g (lordo 524,5)		D 11,3 x H 8,6		8437008383491
per cartone	3kg (lordo 3,32 kg)	(6x500g)	L 35,0 x B 24,0 x H 9,7	1746001	18437008383682
per pallet	360 kg (lordo 374,4 kg)	720 (120x6)	L 120,0 x B 80,0 x H 130		
per secchio	2000g (lordo 2094 g)		D 17,5 x H 13,6	1746005	8437008383057
per pallet	600 kg (lordo 627 kg)	300 (30x10)	L 120,0 x B 80,0 x H 152		

+ ca. 20 kg pesce 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.

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

Wien, am 07.01.2020