



TECHNICAL DATA SHEET

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

PRODUCT: SENNA CREME MARGARINE **ART. NR:**1211201

LEGAL DENOMINATION: Margarine 80% Fat

PACKING TYPE: Block of 2,5 kg in plastic wrapper (PE), 4 x 2,5 kg =10 kg in cardboard box

INGREDIENTS: Vegetable fats and oils (coconut, rapeseed, palm, sunflower in varying proportions), fully hydrogenated vegetable fat (coconut), water, emulsifiers (mono- and diglycerides of edible fatty acids, polyglycerinester of edible fatty acids), table salt (0,1%), acid citric acid, flavouring, colour beta-carotene.

SENSORIC PROPERTIES: Aspect and Colour: light cream coloured, homogenous, smooth
Consistence: dependent on temperature, at 10°C hard, at 25°C soft
Odour: mild, typical fresh of cream
Taste: mild, typical fresh of cream, slightly sour, taste of milk, fresh, middle-well melting

USE: Margarine made of pure vegetable fats and oils. High whipped for production of creams for decoration and filling and light compounds.

GMO STATUS (according Regulation 1829/2003 (EC) und Reg. 1830/2003 (EC)) Not to be declared as genetically modified

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

	Typical Value	Minimum	Maximum	Method
Water content	Ca. 19,8%	-	-	Volatile matter at 105°C DGF K-I 1(84) (Tolerance by analogy with fat content in accordance with regulation 577 / 97 EC)
Fat content	80%	-	-	DGF K-I 2a (84) (tolerance of fat content in accordance with regulation 577 / 97 EC)
pH	3,7	3,4	4,2	Electrometric method

Solid fat index (NMR)	10°C	53 %	65 %	Pulsed NMR
	20°C	19 %	31 %	
	30°C	1 %	7 %	

1211201 TR01

BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS

	Typ. Values	Maximum	
Total mesophilic plate count	max. 100/g	1000/g	(PCA)
Yeasts and Moulds	max. 10/g	100/g	(YGC)
Enterobacteria	0 /g	10 /g	(VRBD)
Pathogenic bacteria	0 /g	absent / 1 g	

Valid for originally closed container, stored at correct conditions up to the shelf life date.

NUTRITIONAL VALUES FOR 100 GRAMM

Fat	80	g	Protein	0	g	Nutrition Energy (Calorific value)	2960	kJoule
whereof						720		kcal
saturated fatty acids	60	g	Carbohydrate	0	g			
			Thereof sugar	0	g	Salt	0,10	g



TECHNICAL DATA SHEET

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

ALLERGENS

Potential allergenic food according RL Nr.2000/13 EG	According to the ingredients		Naming of the allergenic component
	yes	no	
Cereals containing gluten¹⁾ and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milk and products thereof²⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eggs and products thereof, egg lecithin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fish and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crustaceans³⁾ and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soybeans⁴⁾ and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Peanuts and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Nuts⁵⁾ and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesame seeds and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mustard and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Celery and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sulphur dioxide and sulphites⁶⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupines and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Molluscs and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
¹⁾ i. e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains ²⁾ i. e. lactoprotein, lactose, whey ³⁾ crab, lobster, shrimps and shell ⁴⁾ i. e. soyaprotein, soyalecithin, soybean oil	⁵⁾ i. e. Almond (<i>Amygdalus communis</i> L.), Hazelnut (<i>Corylus avellana</i>), Walnut (<i>Juglans regia</i>), Cashew (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecan nut (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nut (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistachio nut (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia nut and Queensland nut (<i>Madadamia ernifolia</i>) ⁶⁾ at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/l expressed as SO ₂		

Suitable for gluten-free diet	Yes <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Suitable for lactose-free diet	Yes <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Suitable for ovo-lacto vegetarian diet	Yes <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Suitable for vegan diet	Yes <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

KEEPING CONDITIONS

Temperature Keep cool and dry (max. +16°C)
Shelf life See packing (DD,MM,YYYY)

LOGISTICS DATA

packaging	net content	palletizing	Measurements (depth x width x height in cm)	Art. Nr.	GTIN
per bar	2,5 kg		L 32 x B 8,5 x H 10	1211201	9002043031066
per cardbox	10 kg (= 4 x 2,5 kg)		L 32,8 x B 21,5 x H 16,5		9002043112017
per pallet	720 kg (gross 734,4 kg) + ca. 20 kg weight of pallet	72 (6 x 12)	L 120 x B 80 x H 114 incl. 15 cm height of pallet		9002043010009

Produced according to the directives of the Austrian Food Safety and Consumer protection Law 2006 and the applying EU regulations. Typical values at time of production and filling. Alteration during storage and varying natural resources may cause slight variations. The indications of this technical data sheet represent the status of our knowledge and are given to the best of our knowledge and belief. It does not relieve the user from his own verifications. It remains in the processors responsibility not to violate legal regulations or third-party rights. Subject to change without notice.

INFORMATION: 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, 24.01.2019

**PRODOTTO:** SENNA CREME ZERO PALM 4x2,5KG **ART. NR: 1211221****DENOMINAZIONE** Margarina 80% di grassi.**LEGALE:****IMBALLAGGIO:** Blocco da 2,5 kg in foglio di plastica (PE), 4x2,5 kg in cartone da 10 kg**INGREDIENTI:** oli e grassi vegetali (cocco, totalmente idrogenato; cocco; colza; colza, totalmente idrogenato; girasole; in proporzione variabile), acqua, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri poli glicerici degli acidi grassi), sale da cucina, acidificante acido citrico, aroma, colorante carotenici.**CARATTERISTICHE** Aspetto: crema, omogeneo, liscio**ORGANOLETTICHE:** Consistenza: dipendere da temperatura, morbida a 25°C

Odore: di panna, tipico

Sapore: di panna, fresco, tipico, leggermente acidulo

USO: Margarina da grassi ed oli vegetali con buona montabilità. Per creme leggere e vari usi in pasticceria (creme per decorazione e per ripieno). **Margarina senza prodotti di palma.****DICHIARAZIONE** Il prodotto non contiene ingredienti quali richiedono la dichiarazione di qualsiasi
OGM 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. 19,9%	-	-	Volatili a 105°C DGF K-1 1(84) (Tolleranze nel senso del regolamento per il contenuto di grassi in conformità al Regolamento 577 / 97 CE)
Grasso	80%	-	-	DGF K-1 2a (84) (Tolleranze in conformità al Regolamento 577 / 97 CE)
pH	3,7	3,2	4,4	Elettrometrico

Percentuale di grassi solidi a Temperatura indicata (NMR)	10°C	55 – 65 %	Pulsed NMR
	20°C	21 – 28 %	
	30°C	0 – 7 %	

1211221 A 01

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valori tipici	Massimo	
Numero di germi mesofili totali (PCA)	max. 100/g	1000/g	(PCA)
Numero di germi lieviti e muffe	max. 10/g	100/g	
Numero germi enterobatteri	0 /g	10/g	
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 di cui saturi	80	g	Proteine	0	g	Energia	2960	kJoule
	61	g	Carboidrati	0	g		720	kcal
			di cui zuccheri	0	g	Sale	0,10	g



ALLERGENI

Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente alla Reg. (UE) N.1169/2011	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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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, region, lattealbumina 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. Sojajeiweiß, Sojalecithin, Sojaöl	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 checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Vegano	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Vegetariano (latto-ovo-vegetariano)	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura Tenere in luogo asciutto e fresco (max. +16°C).
 Periodo di Dicitura su l'imballaggio/Lotto (GG.MM.AAAA / L XXXXX)
 preferibile consumo

DATI LOGISTICI

imballaggio	contenuto	pallettizzazione	dimensioni	Art. Nr.	GTIN
per blocco	2,5kg		L 32,0 x B 8,5 x H 10,0		9002043041461
per cartone	10,0 kg (lorido 10,2 kg)		L 32,8 x B 21,5 x H 16,5	1211221	9002043041478
per pallet	720,0 kg (lorido 734,4 kg)	72 (12x6)	L 120,0 x B 80,0 x H 114,0		9002043041485
+ 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>

Wien, am 17.03.2020



SCHEDA TECNICA

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

PRODOTTO:	MILLA CREME MARGARINE	ART. NR:1211301
DENOMINAZIONE LEGALE:	Margarina 80% di grassi	
IMBALLAGGIO:	Stanga da 2,5 kg in foglio di plastica, 4 x 2,5 kg in cartone da 10 kg	
INGREDIENTI:	Grassi e oli vegetali (palma, colza), grasso vegetale totalmente idrogenato (cocco), acqua, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina), sale da cucina (0,1%), acidificante acido citrico, aroma, colorante beta-carotene.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Aspetto: color crema, omogeneo, liscio Consistenza: moderatamente consistente Odore: tipico Sapore: tipico	
USO:	Margarina per uso professionale e industriale. Margarina crema per creme, pan di Spagna, pasta margherita e tutti i tipi di impasti leggeri e soffici.	
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. 19,6 %	-	-	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	3,5	2,0	5,0	Elettrometrico

				Pulsed NMR
Percentuale di grassi solidi a Temperatura indicata (NMR)	10° C	44 %	54 %	
	20 °C	17 %	25 %	
	30 °C	5,5 %	9,5 %	

1213494 SH04

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valori tipici	Massimo	
Numero di germi mesofili totali	max. 100/g	1000/g	(PCA)
Numero di germi lieviti e muffe	max. 10/g	100/g	(YGC)
Numero germi enterobatteri	0 /g	10/g	(VRBG)
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 di cui	80	g	Proteine	0	g	Energia	2960	kJoule
							720	kcal
acidi grassi saturi	60	g	Carboidrati	0	g			
			di cui zuccheri	0	g	Sale	0,10	g



ALLERGENI

Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente alla Reg. (EU) Nr. 1169/2011	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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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, reigion, lattealbumina ³⁾ gamberi, astice, gamberetti, molluschi ⁴⁾ p.es. soiaaproteina, lecitina di soia, olio di soia ²⁾ z.B. Milcheiweiß, Molke, Laktose ⁵⁾ Krebse, Hummer, Garnelen und Muscheln ⁶⁾ z.B. Sojaiweiß, Sojalecithin, Sojaöl	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	Sì <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Adatto a dieta priva di lattosio	Sì <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Vegano	Sì <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Vegetariano (latto-ovo-vegetariano)	Sì <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura Conservare in luogo fresco (max. +16°C) ed asciutto.
 Periodo di Dicitura sul'imbaggio/Lotto (GG.MM.AAAA / L XXXXX)
 preferibile consumo (198 giorni)

DATI LOGISTICI

imbaggio	contenuto	pallettizzazione	dimensioni	Art. Nr.	GTIN
per cartone	10,0 kg (lordo 10,2 kg)		L 32,8 x B 21,5 x H 16,5	1211301	9002043113014
per pallet	720,0 kg (lordo 734,4 kg)	72 blocchi di 10 kg	L 120,0 x B 80,0 x H 115,0	1211301	9002043010016
+ ca. 20 kg peso 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.

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

Wien, am 26.02.2021



SCHEMA TECNICA

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

PRODOTTO:	SENN PRO CREME 10/700 G4	ART. NR:1211342
DENOMINAZIONE LEGALE:	Margarina 80% di grassi.	
IMBALLAGGIO:	Blocco da 10 kg in foglio di plastica (PE), 70 x 10 kg = 700 kg in cartone grande di pedana. Pretagliato in 5 x 2 kg	
INGREDIENTI:	Grassi vegetali (palma, cocco), acqua, olio vegetale (colza), emulsionanti (E471, E322), sale da cucina (0,1%), acidificante E330.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Aspetto: bianco Consistenza: omogeneo, medio stabile Odore: fresco, neutro Sapore: fresco, neutro, leggermente acidulo	
USO:	Margarina vegetale di media stabilità per la produzione industriale ed artigianale di creme, masse montate, formaggini, vari cibi caldi e freddi. Margarina senza grassi idrogenati; senza colorante, senza aromi, senza conservanti.	
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. 19,8 %	-	-	105°C DGF K-I 1(84)
Grasso	80 %	-	-	DGF K-I 2a (84)
pH	3,8	3,2	4,4	Elettrometrico

Percentuale di grassi solidi a Temperatura indicata (NMR)	10°C	41 %	51 %	
	20°C	19,5 %	27,5 %	
	30°C	8,5 %	14,5 %	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valori tipici	Massimo	
Numero di germi mesofili totali (PCA)	max. 100/g	1000/g	(PCA)
Numero di germi lieviti e muffe	max. 10/g	100/g	
Numero germi enterobatteri	0 /g	10/g	
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 di cui	80	g	Proteine	0	g	Energia	2960	kJoule
saturi	45	g	Carboidrati	0	g		720	kcal
			di cui zuccheri	0	g	Sale	0,10	g

1211342 A01



ALLERGENI

Table with 3 columns: Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente alla dir. Nr. 2000/13 (CE), Contenuto come ingrediente (si/no), and Dettagli specifici. Rows include Cereali contenenti glutine, Latte, Uova, Pesce, Crostacei, Soia, Arachidi, Frutta a guscio, Semi di sesamo, Senape, Sedano, Anidride solforosa, Lupino, and Mollusco.

Table with 6 columns for dietary suitability: Adatto a dieta priva di glutine, Adatto a dieta priva di lattosio, and Vegetariano (latto-ovo-vegetariano).

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura Tenere in luogo asciutto e fresco (max. +16°C)
Periodo di preferibile consumo Dicitura sul imballaggio, (GG.MM.AAAA)

DATI LOGISTICI

Table with 6 columns: imballaggio, contenuto, pallettizzazione, dimensioni, Art. Nr., and GTIN. Values include per pallet, 700,0 kg, 70, L 120,0 x B 80,0 x H 115,0, 1211342, and 9002043017206.

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.

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 06.02.2017





PRODOTTO: PRO CREME AH 10/700 **ART. NR:** 1211344

DENOMINAZIONE LEGALE: Prodotto di grasso vegetale, 96% di grassi.

IMBALLAGIO: Blocco da 10 kg in foglio di plastica (PE), 70 x 10 kg = 700 kg in cartone grande di pedana.

INGREDIENTI: Grasso vegetale (palma), acqua.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Aspetto: omogeneo, opaco
Consistenza: omogeneo,
Odore: tipico come grasso
Sapore: tipico come grasso, neutro

USO: Grasso vegetale con basso contenuto d'acqua. Prodotto per uso universale in produzioni di alimentari.

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. 4%	-	-	Volatili a105°C DGF K-II (84) (Tolleranze nel senso del regolamento per il contenuto di grassi in conformità al Regolamento 577 / 97 CE) 105°C DGF K-I 1(84)
Grasso	ca. 96%	-	-	DGF K-I 2a (84) (Tolleranze in conformità al Regolamento 577 / 97 CE)

Percentuale di grassi solidi a Temperatura indicata (NMR)	10°C	47 %	57 %	Pulsed NMR
	20°C	25 %	35 %	
	30°C	10 %	16 %	

1211344 U04

VALORI NUTRITIVI PER 100 GRAMMI

Grassi di cui	96	g	Proteine	0	g	Energia	3552	kJoule
saturi	49	g	Carboidrati	0	g		864	kcal
			di cui zuccheri	0	g	Sale	0	g



ALLERGENI

Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente alla dir. No (UE) 1169/2011.	Contenuto come ingrediente		Dettagli specifici
	si	no	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati ¹⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Latte e prodotti a base di latte ²⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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, 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		

Adatto a dieta priva di glutine	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Adatto a dieta priva di lattosio	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Vegano	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Vegetariano (latto-ovo-vegetariano)	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura Tenere in luogo asciutto e fresco (max. +16°C)
 Periodo di Dicitura sull'imballaggio (GG.MM.AAAA)
 preferibile consumo

DATI LOGISTICI

imballaggio	contenuto	pallettizzazione	dimensioni	Art. Nr.	GTIN
per pallet	700,0 kg (lordo 728,0 kg)	70 (7 x 10)	L 120,0 x B 80,0 x H 115,0	1211344	9002043015042
	+ ca. 20 kg peso del pallet		inkl. 15 cm altezza del pallet		

Prodotto secondo le regolazioni della Legge Alimentari 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 stagionamento. 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 17.09.2018



SCHEMA TECHNICA

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

PRODOTTO: SENNA PRO CREME OAOOF 10/700 G4 **ART. NR:1211347**

DENOMINAZIONE LEGALE: Margarina per artigianato alimentare

IMBALLAGGIO: Blocco da 10 kg in foglio di plastica (PE), 70 x 10 kg = 700 kg in cartone grande di pedana. Pretagliato in 5 piatte da 2 kg

INGREDIENTI: Grassi ed olii vegetali (palma, colza girasole in proporzione variabile), acqua, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina (di girasole), sale (0,1%), acidificante acido citrico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Aspetto: bianco
Consistenza: omogeneo, medio stabile
Odore: fresco, neutro
Sapore: fresco, neutro, leggermente acidulo

USO: Margarina vegetale per la produzione industriale ed artigianale di creme, masse montate, formaggini, vari cibi caldi e freddi.
Margarina senza grassi idrogenati; senza colorante, senza aromi, senza conservanti.

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. 19,8 %			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	80,1 %	Media ≥ 80 %	81%	DGF K-I 2a (84) (Tolleranze in conformità al Regolamento 577 / 97 CE)
pH	3,6	3,2	4,4	Elettrometrico

		Inverno	Estate	
Percentuale di grassi solidi a Temperatura indicata (NMR)	20°C	19 – 25 %	24 – 30 %	
	30°C	11 – 17 %	15 – 21 %	
	35°C	9 – 15 %	11 – 17 %	

1211347 U04

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valori tipici	Massimo	
Numero di germi mesofili totali (PCA)	max. 100/g	1000/g	(PCA)
Numero di germi lieviti e muffe	max. 10/g	100/g	
Numero germi enterobatteri	0 /g	10/g	
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 di cui	80	g	Proteine	0	g	Energia	2962	kJoule
saturi	31	g	Carboidrati	0	g		721	kcal
monoinsaturi	37	g	Di cui zucchero	0	g			
poliinsaturi	13	g	Sale (reg. 1169-2011(UE))	0,1	g			
Acidi „trans“	< 1	g	Fibre	0	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⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Latte e prodotti a base di latte ²⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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, 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 SO₂

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura

Tenere in luogo asciutto e fresco (max. 16°C)

Periodo di preferibile consumo

Dicitura sul imballaggio, (GG.MM.AAAA)

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 30.03.2015





SCHEMA TECNICA

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

PRODOTTO:	SENN PRO CREME OAOFF 10/700 G4	ART. NR:1211347
DENOMINAZIONE LEGALE:	Margarina 80% di grassi.	
IMBALLAGGIO:	Blocco da 10 kg in foglio di plastica (PE), 70 x 10 kg = 700 kg in cartone grande di pedana. Tagliato 5x2 kg.	
INGREDIENTI:	grassi e olii vegetale (palma, colza, girasole; in proporzione variabile), acqua, emulsionanti (E471, E322), sale da cucina, acidificante E330.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Aspetto: bianco Consistenza: omogeneo, medio stabile Odore: fresco, neutro Sapore: fresco, neutro, leggermente acidulo	
USO:	Margarina vegetale per la produzione industriale ed artigianale di creme, masse montate, formaggini, vari cibi caldi e freddi. Margarina senza grassi idrogenati; senza colorante, senza aromi, senza conservanti.	
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. 19,9 %	-	-	Volatili a 105°C DGF K-I 1(84) (Tolleranze nel senso del regolamento per il contenuto di grassi in conformità al Regolamento 577 / 97 CE)
Grasso	ca. 80 %	-	-	DGF K-I 2a (84) (Tolleranze in conformità al Regolamento 577 / 97 CE)
pH	3,6	3,2	4,4	Elettrometrico

		Inverno	Estate	
Percentuale di grassi solidi a Temperatura indicata (NMR)	20°C	29 – 40 %	33 – 44 %	
	30°C	18 – 27 %	23 – 31 %	
	35°C	11 – 18 %	14 – 20 %	

1211347 AIA01/AIA02

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valori tipici	Massimo	
Numero di germi mesofili totali (PCA)	max. 100/g	1000/g	(PCA)
Numero di germi lieviti e muffe	max. 10/g	100/g	
Numero germi enterobatteri	0 /g	10/g	
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 di cui	80	g	Proteine	0	g	Energia	2960	kJoule
saturi	31	g	Carboidrati	0	g		720	kcal
			di cui zuccheri	0	g	Sale	0,1	g



ALLERGENI

Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente alla dir. No (UE) 1169/2011.	Contenuto come ingrediente		Dettagli specifici
	si	no	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati ¹⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Latte e prodotti a base di latte ²⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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, 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		

Adatto a dieta priva di glutine	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Adatto a dieta priva di lattosio	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Vegano	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Vegetariano (latto-ovo-vegetariano)	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura
Periodo di preferibile consumo

Tenere in luogo asciutto e fresco (max. 16°C)
Dicitura sul imballaggio, (GG.MM.AAAA)

DATI LOGISTICI

imballaggio	contenuto	pallettizzazione	dimensioni	Art. Nr.	GTIN
per pallet	700,0 kg (lordo 728,0 kg)	70 (7 x 10)	L 120,0 x B 80,0 x H 115,0	1211347	9002043036122
+ 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>



Wien, am 17.09.2018



SCHEDA TECHNICA

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

PRODOTTO:	SENN PRO CREME OA OF SG 10/700 G4	ART. NR: 1211348
DENOMINAZIONE LEGALE:	Margarina 80% di grassi.	
IMBALLAGGIO:	Blocco da 10 kg in foglio di plastica (PE), 70x10 kg = 700 kg	
INGREDIENTI:	Grassi e oli vegetali (palma*, colza, girasole; in proporzione variabile), acqua, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine), sale da cucina (0,1%), acidificante acido citrico. *)olio di palma	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Aspetto: color bianco, omogeneo, liscio Consistenza: moderatamente consistente Odore: tipico Sapore: tipico	
USO:	Margarina per uso professionale e industriale. Non contiene conservante, colorante e aroma.	
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. 19,8 %	-	-	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	3,6	3,2	4,4	Elettrometrico

		inverno	estate	Pulsed NMR
Percentuale di grassi solidi a Temperatura indicata (NMR)	10° C	30 – 41%	35 – 42 %	
	20 °C	19 – 29 %	24 – 30 %	
	30 °C	11 – 19 %	15 – 20 %	

1211348ADA01/ADA02

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valori tipici	Massimo	
Numero di germi mesofili totali	max. 100/g	1000/g	(PCA)
Numero di germi lieviti e muffe	max. 10/g	100/g	(YGC)
Numero germi enterobatteri Germi patogeni	0 /g 0 /g	10/g assenti/ 1g	(VRBG)

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	80	g	Proteine	0	g	Energia	2961 720	kJoule kcal
acidi grassi saturi	30	g	Carboidrati	0	g			
			di cui zuccheri	0	g	Sale	0,00	g



ALLERGENI

Table with 3 columns: Ingredienti con potenziale allergenico corrispondente alla Reg. 1169/2011, Contenuto come ingrediente (si/no), and Dettagli specifici. Rows include Cereali contenenti glutine, Latte, Uova, Pesce, Crostacei, Soia, Arachidi, Frutta a guscio, Semi di sesamo, Senape, Sedano, Anidride solforosa, Lupino, and Mollusco.

Table with 6 columns for dietary preferences: Adatto a dieta priva di glutine, Adatto a dieta priva di lattosio, and Vegetariano (latto-ovo-vegetariano).

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura Conservare in luogo fresco (max. +16°C) ed asciutto.
Periodo di preferibile consumo Dicitura su l'imballaggio/Lotto (GG.MM.AAAA/L XXXXX)

DATI LOGISTICI

Table with 6 columns: imballaggio, contenuto, pallettizzazione, dimensioni, Art. Nr., and GTIN. Includes details for per pallet and total weight.

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.

INFORMAZIONI:

e-mail: mailto:qualitaetsleitung@senna.at

Wien, am 10.07.2018

