

PRODUKT:	SENN SCHLAGCREME		
SACHBEZEICHNUNG:	Schlagcreme aus Pflanzenfett, gezuckert.		
VERPACKUNG:	1 Liter Tetrapack	ART. NR: 1246210	
	10 Liter BiBox – RSPO: MB	1246212	
	RSPO Number: 2-1152-20-000-00		
ZUTATEN:	Wasser, 26% Pflanzenfett ganz gehärtet (Palmkern), 11% Zucker, Milchprotein , Stabilisatoren: (E420ii, E463), Emulgatoren: (E472e, E435, E322 (Soja)), Speisesalz, Aroma, Farbstoff: Carotin.		

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:	Aussehen: homogene Sauce, cremeweiß Konsistenz: flüssig, homogen Geruch: nach Milchprodukt und ganz leicht nach Vanille Geschmack: süß, nach Milchprodukt, Sahne, leicht nach Vanille
--------------------------------------	--

VERWENDUNGSHINWEISE:	Aufschlagfähige, gesüßte Pflanzenfettcreme, UHT erhitzt. Als Füll- und Dekorcreme in der süßen Patisserie und süßen Küche. Mischbar mit Aromen, Fruchtpasten, Kakao, Kaffee und anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen. Vor dem Aufschlagen kühlen.
-----------------------------	--

GMO STATUS (gem. VO 1829/2003 (EG) und VO 1830/2003 (EG)) Nicht als „gentechnisch verändert“ kennzeichnungspflichtig

CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ.Wert	Minimum	Maximum	Methode
Fettgehalt	27%	25%	27%	DGF K-I 2a (84)
pH	-	6,5	7,5	Glaselektrode

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ. Wert	Maximum
Gesamtkeimzahl Mesophile (PCA)	0/g	10 ² /g
Keimzahl Hefen und Schimmel	0/g	<10 /g
Keimzahl Enterobacteriaceae	0 /g	<10 /g
Pathogene Keime	abwesend /g	-

Die bakteriologischen Grenzwerte gelten bei gekühlter Lagerung und bei original verschlossener Packung bis zum Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 ML

Fett	26	g	Eiweiß	0,6	g	Energie (Brennwert)	1182	kJoule
davon gesättigte Fettsäuren (FS)	25	g	Kohlenhydrate	13	g		283	kcal
			davon Zucker	11	g	Salz	0,18	

ALLERGENE

Potentielle allergene Lebensmittel gemäß VO Nr. 1169/2011 (EG)	lt. Rezeptur enthalten		Erläuterungen
	ja	nein	
Glutenhaltige Getreide¹⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und Milcherzeugnisse²⁾	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Milchprotein
Eier und Eierzeugnisse, Eilecithin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere³⁾ und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja⁴⁾ und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sojalecithin
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte⁵⁾ und daraus hergest. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite⁶⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
¹⁾ Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Grünkern, Kamut und alle daraus hergestellten Produkte ²⁾ z.B. Milcheiweiß, Molke, Laktose ³⁾ Krebse, Hummer, Garnelen und Muscheln ⁴⁾ z.B. Sojaeiweiß, Sojalecithin, Sojaöl	⁵⁾ z.B. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Peccanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ⁶⁾ in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angegeben.		

Geeignet für glutenfreie Ernährung	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	Geeignet für lactosefreie Ernährung	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Geeignet für vegane Ernährung	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>

LAGERBEDINGUNGEN

Temperatur Vor dem Öffnen bei +2°C bis + 20°C lagern. Vor dem Aufschlagen kühlen. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

Mindesthaltbarkeit Gemäß Angabe auf der Verpackung (Aufdruck auf Packungsoberseite)

LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Tetrapack	1,0 Liter (brutto 1,0 kg)		L 10,0 x B 6,5 x H 17,0	1246210	9002043015097
pro Tray	12,0 kg (brutto 13,0 kg)	12 Tetrapack	L 40,0 x B 20,0 x H 17,0		9002043015103
pro Palette	864,0 kg (brutto 933,1 kg)	864 (6 x 144)	L 120,0 x B 80,0 x H 117,0		9002043015110
pro BIB	10 Liter (brutto 10,4 kg)		L 20,0 x B 20,0 x H 32,0	1246212	9002043016872
pro Palette	960,0 kg (brutto 1002,2 kg)	96 (4 x 24)	L 120,0 x B 80,0 x H 146,0		9002043020848

+ ca. 20 kg Palettengewicht

inkl. 15 cm Palettenhöhe

Erzeugt gemäß den Regelungen des Lebensmittelgesetzes LMSVG 2006 i.d.g.f., den einschlägigen Verordnungen, dem österr. Lebensmittelkodex und den Regulativen der EU. Die angegebenen Werte sind Richtwerte und können natürlichen Schwankungen unterliegen. Rezepturänderung vorbehalten. Diese Spezifikation wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet nicht von der eigenen Prüfung. Bei der Weiterverarbeitung ist der Anwender für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften, Schutzrechte etc. selber verantwortlich. Bei Änderung erfolgt keine Verständigung

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