



PRODUKT: SENNA OBERSFOND ERDBEER **ART. NR:** 1246232

SACHBEZEICHNUNG: Obersbasis Erdbeer

VERPACKUNG: 3 kg = 2 x 1,5 kg in Kunststoff-Beuteln in Plastikeimer

ZUTATEN: Zucker, Traubenzucker, Speisegelatine (Schwein), Erdbeerpulver mit gefriergetrockneten Erdbeerstücken, Säuerungsmittel Citronensäure, Maltodextrin, Rote Beetsaft-Konzentrat, Aroma.

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:
Pulver:
Aussehen: hellrosa kristallines Pulver mit roten Stückchen, klumpenfrei
Konsistenz: frei fließendes Pulver:
Geruch: süßlich, fruchtig nach Erdbeeren

In der Anwendung:
Aussehen: glatte rötliche Creme mit klar erkennbaren Erdbeerstückchen
Konsistenz: nach Absteifzeit schnitt-, und frosterfest, glatt, leicht porig
Geruch: nach Erdbeere
Geschmack: fruchtig, süß, typischer Erdbeergeschmack

VERWENDUNGSHINWEISE: Für lockere und leichte Schlag- und Oberscremes, für Torten, Schnitten und Rouladen. Auch geeignet für Kaltschalen mit und ohne zusätzlicher Fruchtdecoration. Produkt zum Absteifen und Aromatisieren. Frosterfest und taustabil. Verarbeitungshinweise siehe auch Beutelaufdruck. Basisprodukt für Schlag- und Oberscremes

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
Restfeuchte	3,5%	-	-	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1(84)

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ. Wert	Maximum
Gesamtkeimzahl Mesophile (PCA)	< 2000 /g	50 000 /g
Keimzahl Hefen und Schimmel	< 10 /g	200 /g
Keimzahl Enterobacteriaceae	<3 /g	10 /g
Pathogene Keime		neg / 25g

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

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 GRAMM

Fett	0,3	g	Eiweiß	7,0	g	Energie	1620	kJoule
davon gesättigte Fettsäuren	0	g	Kohlenhydrate	86	g	(Brennwert)	382	kcal
			davon Zucker	85	g	Salz	0,10	g



ALLERGENE

Potentielle allergene Lebensmittel gemäß RICHTLINIE 2000/13 EG	lt. Rezeptur enthalten		Erläuterungen
	ja	nein	
Glutenhaltige Getreide¹⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und Milcherzeugnisse²⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
Geeignet für vegane Ernährung	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>

LAGERBEDINGUNGEN

Temperatur Vor Wärme schützen. Trocken und lichtgeschützt lagern. Sack nach Entnahme gut verschließen.
Mindesthaltbarkeit Gemäß Angabe auf der Verpackung

LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Kübel	3,0 kg (brutto 3,2 kg)	2 Beutel à 1,5 kg	L 30,0 x B 20,0 x H 27,0	1246232	9002043462327
pro Palette	180,0 kg (brutto 192,0 kg)	60 (4 x 15)	L 120,0 x B 80,0 x H 122,5		9002043010542

+ ca. 20 kg Palettengewicht

inkl. 15 cm Palettenhöhe

Erzeugt gemäß den Regelungen des Lebensmittelgesetz LMSVG 2006 i.d.S.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: 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 04.05.2015