



PRODUKT: SENNA OBERSFOND SCHOKO **ART. NR:** 1246236

SACHBEZEICHNUNG: Obersbasis Schoko

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

ZUTATEN: Zucker, Kakaopulver (28%), Speisegelatine (Schwein), Aroma.

**ORGANOLEPTISCHE
BESCHREIBUNG:**

Pulver:

Aussehen: braunes, feines Pulver

Konsistenz: pulverförmig, mit kleinen weißen Kristallen

Geruch: süßlich, intensiv nach Schokolade

In der Anwendung:

Aussehen: glatte, schokoladenfarbige Creme

Konsistenz: glatt, leicht porig, nach Absteifzeit schnitt-, und frosterfest

Geruch: süßlich, intensiv nach Schokolade

Geschmack: süß, nach Schokolade, arttypisch

**VERWENDUNGS-
HINWEISE:**

Für lockere und leichte Schlag- und Oberscremen, für Torten, Schnitten und Rouladen. Auch geeignet für Kaltschalen mit und ohne zusätzlicher Fruchtdекoration. 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%	-	-	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1(84)

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

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

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

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 GRAMM

Fett	3,8	g	Eiweiß	13	g	Energie	1622	kJoule
davon						(Brennwert)	384	kcal
gesättigte Fettsäuren	2,5	g	Kohlenhydrate	69	g			
			davon Zucker	65	g	Salz	0,21	g



ALLERGENE

Table with 3 columns: Potentielle allergene Lebensmittel gemäß RICHTLINIE 2000/13 EG, lt. Rezeptur enthalten (ja/nein), Erläuterungen. Rows include Glutenhaltige Getreide, Milch, Eier, Fisch, Krebstiere, Soja, Erdnüsse, Schalenfrüchte, Sesamsamen, Senf, Sellerie, Schwefeldioxid, Lupine, Weichtiere.

Table with 6 columns for dietary suitability: Geeignet für glutenfreie Ernährung, Geeignet für lactosefreie Ernährung, Geeignet für vegane Ernährung, Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung.

LAGERBEDINGUNGEN

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

LOGISTIKDATEN

Table with 6 columns: Verpackungsangaben, Nettofüllmenge, Palettierung, Abmessungen (cm), Art. Nr., GTIN. Rows for pro Kübel and pro Palette.

Erzeugt gemäß den Regelungen des Lebensmittelgesetz 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.

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

