



PRODUKT: MILLA FRITTER **ART. NR:** 1221302

SACHBEZEICHNUNG: Frittierfett

VERPACKUNG: 4 x 2,5 kg Riegel in Kunststoffolie (PE), 10 kg im Überkarton

ZUTATEN: Pflanzliches Fett (Palm).

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG: Aussehen: opaques helles gelbbraunes Fett
Konsistenz: bei Raumtemperatur (20°C) festes Fett
Geruch: neutral bis arttypisch nach Palmfett
Geschmack: neutral bis arttypisch nach Palmfett

VERWENDUNGSHINWEISE: 100% reines Palmfett, ungehärtet. Für frittierte Speisen und Fettgebäcke. Für die Friteuse, Kippbratpfanne und Grillplatte. Hitzestabil. Sparsam im Verbrauch. Zur gewerblichen Verwendung.

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
Wassergehalt	-	-	0,1%	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1 (84)
Fettgehalt	ca. 99,9 %	-	-	DGF K-I 2a (84)

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 GRAMM

Fett	100	g	Eiweiß	0	g	Energie (Brennwert)	3700	kJoule
davon gesättigte Fettsäuren (FS)	52	g	Kohlenhydrate	0	g		900	kcal
			davon Zucker	0	g	Salz	0	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 lagern.
Mindesthaltbarkeit Gemäß Angabe auf der Verpackung

LOGISTIKDATEN

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

+ ca. 20 kg Palettengewicht inkl. 15 cm Palettenhöhe

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 01.09.2015

