



PRODUKTDATENBLATT

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

PRODUKT:	SENNA POWER FRITTER	ART. NR:1222202
SACHBEZEICHNUNG:	Frittierfett	
VERPACKUNG:	20 Liter-Weißblech-Hobbok	
ZUTATEN:	Sonnenblumenöl, Palmöl, Antioxidationsmittel Extrakt aus Rosmarin, Schaumverhüter E900.	
ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:	Aussehen: arttypisch, helle, cremige, opaque Masse Konsistenz: bei Raumtemperatur halbflüssig Geruch: weitgehend geruchsneutral, arttypisch nach Fett Geschmack: weitgehend geschmacksneutral	
VERWENDUNGSHINWEISE:	Geschmacks- und geruchneutrales Frittierfett für die Wiener Küche und für internationale Frittier-Spezialitäten. Mit der natürlich goldgelben Farbe der hochwertigsten Fette und Öle. Aus ausschließlich ausgehärteten Fetten und Ölen. Hohe Temperaturstabilität und damit Belastbarkeit. Einfache Handhabung durch halbflüssige Konsistenz. Kein fester Fettfilm bei abgekühlten Speisen.	

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

WERTBESTIMMENDE BESTANDTEILE

Bestandteil	Beschreibung	Anteil %	Codex, Verordnungen, Methoden
Fett	Pflanzliches Öl (Sonnenblume) und pflanzliches Fett (Palm) in veränderlichen Gewichtsanteilen	99,9	ÖLMB Kap. 30

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)
Peroxidzahl	<1 meq/kg*)	-	1,5 meq/kg *)	DGF C-VI 6a (98)
Freie Fettsäuren	0,08%	-	0,3% *)	DGF C-III 4 (97)
		-	-	*) nach Abfüllung

Rauchpunkt	Min. 210 °C *)	-	-	*) nach Abfüllung
Festfettanteil bei der angegebenen Temperatur	20°C 30°C	3 – 7% 0,5 – 3%		Pulsed NMR

1222202 PF05

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 MILLILITER

Fett	92	g	Eiweiß	0	g	Energie (Brennwert)	3386	kJoule
davon							824	kcal
gesättigte Fettsäuren (FS)	24	g	Kohlenhydrate	0	g			
			davon Zucker	0	g	Salz	0	g

1222202 PF05 + Dekl. lt. Verp.



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

LAGERBEDINGUNGEN

Temperatur: Trocken lagern. Nicht über Raumtemperatur lagern.
Mindesthaltbarkeit: Gemäß Angabe auf der Verpackung

LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Dose	20,0 Liter = 18,3 kg		Ø 28,7 x H 38,5	1222202	9002043222020
pro Palette	603,9 kg (brutto 643,5 kg)	33 (3 x 11)	L 120,0 x B 80,0 x H 130,5		9002043010214
+ ca. 20 kg Palettengewicht		inkl. 15 cm Palettenhöhe			

Erzeugt gemäß den Regelungen des Lebensmittelgesetz LMSVG2006 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: 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 11.06.2015