



PRODUKT: SENNA PLUNDERPLATTE ART. NR: 1213208

SACHBEZEICHNUNG: Margarine 80% Fett

VERPACKUNG: Platten zu 2 kg in Kunststoffolie (PE), 5x2kg = 10 kg in Überkarton

ZUTATEN: Pflanzliche Fette und Öle (Palm, Raps), Trinkwasser, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin), Säureregulatoren (Citronensäure, Trinatriumcitrat), Speisesalz (0,1%), Aroma (enthält Milch), Farbstoff Beta-Carotin.

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG: Aussehen: cremefarben, homogen, glatt
Konsistenz: fest, plastisch
Geruch: buttrig, arttypisch
Geschmack: kaum schmelzend, kräftig buttrig, frisch nach Rahm, milchig, leicht säuerlich

VERWENDUNGSHINWEISE: Margarine für die gewerbliche Verwendung aus rein pflanzlichen Fetten und Ölen. Mit guter Stabilität, guter Plastizität und Temperaturbeständigkeit. Zur Herstellung von laminierten Teigen. Besonders geeignet für zarte, aromatische Croissants und Plundergebäcke. Geeignet für Blätterteiggebäcke bei guten Verarbeitungsbedingungen.

CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Table with 5 columns: Parameter, Typ.Wert, Minimum, Maximum, Methode. Rows include Wassergehalt, Fettgehalt, and pH.

Table with 5 columns: Parameter, Typ.Wert, Winter, Sommer, Methode. Row includes Festfettanteil bei der angegebenen Temperatur.

1213405 U20 U21

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Table with 4 columns: Parameter, Typ.Wert, Maximum, Methode. Rows include Gesamtkeimzahl Mesophile, Keimzahl Hefen und Schimmel, Keimzahl Enterobacteriaceae, Pathogene Keime.

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

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 GRAMM

Table with 9 columns: Component, Value, Unit, Component, Value, Unit, Component, Value, Unit. Rows include Fett, Eiweiß, Kohlenhydrate, Zucker, Energie.

1213405 U20 U21 + 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aroma (enthält Milch)
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. Sojaweiß, 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 checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>

LAGERBEDINGUNGEN

Temperatur Kühl und trocken lagern (max. 16 °C)
 Mindesthaltbarkeit Gemäß Angabe auf der Verpackung, (TT.MM.JJJJ)

LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Karton	10 kg (= 5 x 2 kg) (brutto 10,3kg)		L 39,2 x B 29,7 x H 10,8	1213208	9002043132084
pro Palette	600 kg (brutto 618 kg) + ca. 20 kg Palettengewicht	60 (6 x 10)	L 120 x B 80 x H 123 inkl. 15 cm Palettenhöhe		9002043010085

Erzeugt gemäß den Regelungen des Lebensmittelgesetz LMSVG 2006 und 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. Unterliegt nicht dem automatischen Änderungsdienst.

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 12.01.2015

