



# PRODUKTINFORMATION

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

**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

	Typ.Wert	Minimum	Maximum	Methode
<b>Wassergehalt</b>	ca. 19,8 %	-	-	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-1 1 (84) (Toleranzbereiche analog Fettgehalt gemäß VO 577/97 EG)
<b>Fettgehalt</b>	80 %	Mittelwert min. 80 %	-	DGF K-1 2a (84) (Fettgehalt Toleranzbereiche gemäß VO 577/97 EG)
<b>pH</b>	3,6	3,2	4,4	Glaselektrode

		Winter	Sommer	
<b>Festfettanteil bei der angegebenen Temperatur</b>	20°C 30°C	31 – 40% 16 – 23%	34 – 43% 18 – 25%	Pulsed NMR

1213405 U20 U21

## BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ.Wert	Maximum	
Gesamtkeimzahl Mesophile	max. 100/g	1000/g	(PCA)
Keimzahl Hefen und Schimmel	max. 10/g	100/g	
Keimzahl Enterobacteriaceae	0 / g	10/g	
Pathogene Keime	0 / g	abwesend in 1g	

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

## NÄHRWERTANGABEN PRO 100 GRAMM

Fett	80	g	Eiweiß	0	g	Energie (Brennwert)	2963	kJoule
davon						(Brennwert)	721	kcal
gesättigte Fettsäuren (FS)	39	g	Kohlenhydrate	0	g			
			davon Zucker	0	g	Salz	0,14	g

1213405 U20 U21 + Dekl. lt. Verp.



ALLERGENE

Table with 3 columns: Potentielle allergene Lebensmittel gemäß RICHTLINIE 2000/13 EG, lt. Rezeptur enthalten (ja/nein), Erläuterungen. Rows include Glutenhaltige Getreide, Milch und Milcherzeugnisse, Eier und Eierzeugnisse, etc.

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

LOGISTIKDATEN

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

Erzeugt gemäß den Regelungen des Lebensmittelgesetz LMSVG 2006... einschlägigen Verordnungen, dem österr. Lebensmittelkodex und den Regulativen der EU.

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

