



PRODUKTDATENBLATT

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

PRODUKT: SENNA NOCCIOLONE

SACHBEZEICHNUNG: Nocciolone - Haselnusscreme

VERPACKUNG: 6 kg Eimer **ART. NR: 1246308**

ZUTATEN: Zucker, pflanzliches Öl (Raps), Magerkakaopulver, **Vollmilchpulver**, **Haselnüsse (5%)**, pflanzliches Fett (Palm), Emulgator Sonnenblumenlecithin, Aroma.
Kann Spuren von **Soja** enthalten.

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG: Aussehen: mittelbraune Masse, glänzend
Konsistenz: cremig, gut streichfähig, backstabil
Geruch: nussig
Geschmack: süß, nussig

VERWENDUNGSHINWEISE: Backstabile Haselnusscreme zur Füllung von feinsten Croissants, Plunder- und Blätterteiggebäcke. Zum Füllen für Dauergebäcke, zur Herstellung von Margarinecremes und aufgeschlagenen Sahnecremes, vielseitig in der Patisserie für Süßspeisen anwendbar

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	0,5 %	-	1%	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1(84)
Aschegehalt	1,3 %	-	1,5%	DGF K-I 2a (84)

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ. Wert	Max. Grenzwert
Gesamtkeimzahl Mesophile (PCA)	< 500 /g	7500 /g
Keimzahl Hefen und Schimmel	< 3 /g	< 10/g
Salmonellen, Staphylokokken, Coliforme Pathogene Keime	abwesend	

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

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 GRAMM

Fett	38	g	Eiweiß	3,0	g	Energie (Brennwert)	2401	kJoule
davon gesättigte Fettsäuren (FS)	7,0	g	Kohlenhydrate	54	g		577	kcal
			davon Zucker	52	g	Salz	0,10	g



ALLERGENE

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

Table with columns: Geeignet für glutenfreie Ernährung, Geeignet für lactosefreie Ernährung, Geeignet für vegane Ernährung, Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung. Includes checkboxes for Ja/Nein.

LAGERBEDINGUNGEN

Temperatur: Trocken (+10°C bis +25°C) lagern.
Mindesthaltbarkeit: Gemäß Angabe auf der Verpackung

LOGISTIKDATEN

Table with columns: Verpackungsangaben, Nettofüllmenge, Palettierung (Anzahl VE (Lagen x VE)), A. Rows: pro Kübel, pro Palette. Includes note: + ca. 20 kg Palettengewicht inkl.

Erzeugt gemäß den Regelungen des Lebensmittelgesetz LMSVG 2006 i.d.gf., den einschlägigen Verordnungen, dem österr. Lebensmittelkodex und den Regulativen der EU. Die angegebenen Werte sind Richtwerte und können natürlichen Schwankungen unterliegen. Rezepturänderung vorbehalten.

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 03.02.2015