



# PRODUKTDATENBLATT

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

|  |   |                         |
|--|---|-------------------------|
| <b>PRODUKT:</b>                          | <b>SENNA GOLDEN PFLANZENÖL</b>  | <b>ART. NR: 1256110</b> |
| <b>SACHBEZEICHNUNG:</b>                  | Pflanzenöl  |                         |
| <b>VERPACKUNG:</b>                       | 32 Liter Mehrwegfass  |                         |
| <b>ZUTATEN:</b>                          | Pflanzliches Öl (Raps).   |                         |
| <b>ORGANOLEPTISCHE<br/>BESCHREIBUNG:</b> | Aussehen: hell goldgelb, allenfalls mit leicht grünem Einschlag arttypisch<br>Konsistenz: flüssig, arttypisch wie Öl<br>Geruch: rein, arttypisch nach Rapsöl<br>Geschmack: rein, neutral oder mit erkennbarem leichten Sortengeschmack,<br>arttypisch             |                         |
| <b>VERWENDUNGS-<br/>HINWEISE:</b>        | Pflanzenöl zur gewerblichen Verwendung für Salate, Dressings und zum Kochen<br>und Braten sehr gut geeignet. In der Patisserie zum Backen von bestimmten<br>Rezepten. Ernährungsphysiologisch besonders wertvoll durch den hohen Anteil an<br>Omega 3 Fettsäuren. |                         |

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

## CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

|                         | Typ.Wert   | Minimum | Maximum             | Methode  |
|-------------------------|------------|---------|---------------------|--|
| <b>Wassergehalt</b>     | -          | -       | 0,1 %               | Flüchtige Substanz bei 105°C<br>DGF K-I 1 (84) |
| <b>Fettgehalt</b>       | ca. 99,9 % | -       | -                   | DGF K-I 2a (84)                                |
| <b>Peroxidzahl</b>      | -          | -       | 1,0 <sup>*)</sup>   | DGF C-VI 6a (98)                               |
| <b>Freie Fettsäuren</b> | -          | -       | 0,1 % <sup>*)</sup> | DGF C-III 4 (97)                               |

1256110 1A

<sup>\*)</sup> bei Abfüllung

## NÄHRWERTANGABEN PRO 100 GRAMM

|                            |     |   |               |   |   |         |      |        |
|----------------------------|-----|---|---------------|---|---|---------|------|--------|
| Fett                       | 100 | g | Eiweiß        | 0 | g | Energie | 3700 | kJoule |
| davon                      |     |   |               |   |   |         | 900  | kcal   |
| gesättigte Fettsäuren (FS) | 6,6 | g | Kohlenhydrate | 0 | g |         |      |        |
|                            |     |   | davon Zucker  | 0 | g | Salz    | 0    | g      |



## ALLERGENE

| Potentielle allergene Lebensmittel gemäß RICHTLINIE 2000/13 EG  | lt. Rezeptur enthalten   |  | Erläuterungen |
|---|--------------------------|--|---------------|
|   | ja                       | nein   |               |
| <b>Glutenhaltige Getreide<sup>1)</sup></b>  | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>  |               |
| <b>Milch und Milcherzeugnisse<sup>2)</sup></b>  | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>  |               |
| <b>Eier und Eierzeugnisse, Eilecithin</b>   | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>  |               |
| <b>Fisch und Fischerzeugnisse</b>   | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>  |               |
| <b>Krebstiere<sup>3)</sup> und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>  | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>  |               |
| <b>Soja<sup>4)</sup> und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>  | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>  |               |
| <b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>   | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>  |               |
| <b>Schalenfrüchte<sup>5)</sup> und daraus hergest. Erzeugnisse</b>  | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>  |               |
| <b>Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</b>   | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>  |               |
| <b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>   | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>  |               |
| <b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>   | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>  |               |
| <b>Schwefeldioxid und Sulfite<sup>6)</sup></b>  | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>  |               |
| <b>Lupine und Lupinenerzeugnisse</b>  | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>  |               |
| <b>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</b>  | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>  |               |
| <sup>1)</sup> Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Grünkern, Kamut und alle daraus hergestellten Produkte |                          | <sup>5)</sup> z.B. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Peccanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse |               |
| <sup>2)</sup> z.B. Milcheiweiß, Molke, Laktose  |                          | <sup>6)</sup> in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben.  |               |
| <sup>3)</sup> Krebse, Hummer, Garnelen und Muscheln   |                          |  |               |
| <sup>4)</sup> z.B. Sojaeiweiß, Sojalecithin, Sojaöl   |                          |  |               |

|                                    |  |                               |   |  |                               |
|------------------------------------|--|-------------------------------|---|--|-------------------------------|
| 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 Vor Wärme schützen.  
Mindesthaltbarkeit Gemäß Angabe auf der Verpackung

## LOGISTIKDATEN

| Verpackungsangaben | Nettofüllmenge              | Palettierung<br>Anzahl VE (Lagen x VE) | Abmessungen (cm)           | Art. Nr. | GTIN          |
|--------------------|-----------------------------|--|----------------------------|----------|---------------|
| pro Fass           | 32,0 Liter (brutto 30,5 kg) |  | Ø 36,0 x H 43,0            | 1256110  | 9002043561105 |
| pro Palette        | 529,9 kg (brutto 549,0 kg)  | 18 (3 x 6)                             | L 120,0 x B 80,0 x H 144,0 |          | 9002043010658 |

+ ca. 20 kg Palettengewicht

inkl. 15 cm Palettenhöhe

Erzeugt gemäß den Regelungen des Lebensmittelgesetzes 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. 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.

INFORMATION: Dipl.Ing. P. Weiland, Qualitätsleitung  
e-mail: [mailto:qualitaetsleitung@senna.at](mailto:mailto:qualitaetsleitung@senna.at)

Telefon: ++43 (0) 1/ 910 42 -158  
Fax: ++43 (0) 1/ 910 42 -4158



Wien, am 02.02.2015