



PRODUKTINFORMATION

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

PRODUKT: SENNA APFELSPALTEN 5KG **ART. NR:1247200**

SACHBEZEICHNUNG: Getrocknete Apfelspalten für köstliche Wiener Apfelstrudel und Kuchen.

VERPACKUNG: 5 kg Karton mit KS-Innensack

ZUTATEN: Getrocknete Apfelspalten, Antioxidationsmittel **Schwefeldioxid** (max. 300mg/kg).

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:
Aussehen: wie Apfel, Farbpalette reicht von weiß bis cremig-gelb, weitestgehend frei von dunklen Stückchen
Konsistenz: trockene, original verschlossen nicht zähe Apfelscheiben
Geruch: arttypisch nach Apfel, frei von Fremdgerüchen
Geschmack: arttypisch nach Apfel, frei von Fremdgeschmack

VERWENDUNGSHINWEISE:
Zur rationellen Herstellung von Füllungen, für Strudel und Kuchen, durch den Schnitt speziell auch für den typischen Wiener Apfelstrudel. Back- und Frosterfest.
1 kg SENNA Apfelspalten mit 5l heißem Wasser (ca. +60°C) übergießen, gut durchmischen und über Nacht quellen lassen. Anschließend weiterverarbeiten.
Wenn es schnell gehen muss:
1kg SENNA Apfelspalten mit 5l Wasser solange kochen, bis die gesamte Wassermenge aufgenommen ist (ca. 10 Minuten); dabei gut durchrühren. Nach Abkühlung weiterverarbeiten.

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	-	-	4 %	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1(84)
SO₂-Gehalt	-	-	300 ppm	

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ. Wert	Maximum
Gesamtkeimzahl Mesophile (PCA)	100 /g	1000 /g
Keimzahl Hefen und Schimmel	10 /g	100 /g
Keimzahl Enterobacteriaceae		neg /1 g
Pathogene Keime		neg /25 g

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

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 GRAMM

Fett	0,6	g	Eiweiß	1,3	g	Energie	1448	kJoule
davon						(Brennwert)	346	kcal
gesättigte Fettsäuren (FS)	0,1	g	Kohlenhydrate	93	g			
			davon Zucker	81	g	Salz	0,31	g



ALLERGENE

Table with columns: Potentielle allergene Lebensmittel gemäß VO (EU) Nr.1169/2011, lt. Rezeptur enthalten (ja/nein), Erläuterungen. Rows include: Glutenhaltige 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: Ja/Nein for: Geeignet für glutenfreie Ernährung, Geeignet für lactosefreie Ernährung, Geeignet für ovo-lacto vegetabile Ernährung, Geeignet für vegane Ernährung.

LAGERBEDINGUNGEN

Temperatur Vor Wärme schützen und trocken lagern.
Mindesthaltbarkeit 360 Tage ab Produktion

LOGISTIKDATEN

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

Erzeugt gemäß den Regelungen des österr. 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.

INFORMATION: e-mail: mailto:qualitaetsleitung@senna.at

Wien, am 05.07.2021

