

PRODUKTINFORMATION

SENNA Nahrungsmittel GmbH & Co KG Stockhammerngasse 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

Aussehen: wie Apfel, Farbpalette reicht von weiß bis cremig-gelb, weitestgehend

BESCHREIBUNG: 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

VERWENDUNGS-HINWEISE: 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 51 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)
SO ₂ -Gehalt	-	-	300 ppm	

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ. Wert	Maximum
Gesamtkeimzahl Mesophile (PCA)	100 /g	1000 /g
Keimzahl Hefen und Schimmel	10 /g	100 /g
Keimzahl Enterobacteriacaee		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 davon	0,6	g	Eiweiß	1,3	g	Energie (Brennwert)	1448 346	kJoule kcal
gesättigte Fettsäuren (FS)	0,1	g	Kohlenhydrate	93	g			
			davon Zucker	81	g	Salz	0,31	g



PRODUKTINFORMATION

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

٨	T	T	E	n	(1)	71	×Τ	7
\boldsymbol{H}	1.	∕.	ıH.	К	T	H, I	N	H.

Potentielle allergene Lebensmittel gemäß VO (EU) Nr.1169/2011		lt. R	lt. Rezeptur enthalten		Erläuterungen		
			a	nein			
Glutenhaltige Getreide ¹⁾			⊐	×			
Milch und Milcherzeugnisse ²⁾				×			
Eier und Eierzeugnisse, Eilecithin				×			
Fisch und Fischerzeugnisse				×			
Krebstiere ³⁾ und daraus hergestellte Erzeug	gnisse			×			
Soja ⁴⁾ und daraus hergestellte Erzeugnisse				×			
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnis	sse			×			
Schalenfrüchte ⁵⁾ und daraus hergest. Erzeugnisse				×			
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse				×			
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse				×			
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	e			×			
Schwefeldioxid und Sulfite ⁶⁾		[×		Schwefeldioxid		
Lupine und Lupinenerzeugnisse				×			
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse				×			
 Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Grünkern, Kamut und alle daraus hergestellten Produkte z.B. Milcheiweiß, Molke, Laktose Krebse, Hummer, Garnelen und Muscheln z.B. Sojaeiweiß, Sojalecithin, Sojaöl 			⁵⁾ z.B. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Peccanuss, Paran Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, sowie daraus hergest Erzeugnisse ⁶⁾ in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SOgangegeben.			stellte	
	Ja 1	Vein				Ja	Nein
Geeignet für glutenfreie Ernährung		Geeignet für lactosefreie Ernährung			\boxtimes		
Geeignet für ovo-lacto vegetabile Ernährung			Geei	Geeignet für vegane Ernährung			

LAGERBEDINGUNGEN

Temperatur Vor Wärme schützen und trocken lagern.

Mindesthaltbarkeit 360 Tage ab Produktion

LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Karton	5,0 kg (brutto 6,0 kg)		L 40,0 x B 28,0 x H 45,0	1247200	9002043012362
pro Palette	160,0 kg (brutto 192,0 kg)	32 (4 x 8)	L 120,0 x B 80,0 x H 195,0		9002043012379
	+ ca. 20 kg Palettengewicht		inkl. 15 cm Palettenhöhe		

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

Wien, am 05.07.2021

