

PRODUKTDATENBLATT

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

PRODUKT: SENNA FRUCHTFÜLLE KIRSCHE ART. NR: 1249105

SACHBEZEICHNUNG: Fruchtfülle Kirsche

VERPACKUNG: Weissblechdose 3 Liter, Füllgewicht 2,7 kg

ZUTATEN: 70% Kirschen, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Säureregulatoren

(Citronensäure, Natriumcitrat), färbendes Fruchtkonzentrat (Holunderbeere),

Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Aroma.

ORGANOLEPTISCHE Aussehen: ganze Früchte in dickflüssiger Masse, hoher stückiger Fruchtanteil Typ

BESCHREIBUNG: Schwarzkirsche

Konsistenz: feste Früchte in dickflüssiger Masse

Geruch: arttypisch nach Kirsche

Geschmack: arttypischer, aromatischer Kirschengeschmack, süß, fruchtsauer

VERWENDUNGS- Backfeste, farbstabile, strukturstabile Fruchtfülle zum Füllen von Plunder- und HINWEISE: Blätterteiggebäck, Strudeln und Blechkuchen. Als hochwertige Zutat für Torten,

Schnitten und Rouladen sowie als Basis und zur Dekoration von Desserts. Vor

Gebrauch vorsichtig umrühren.

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
Trockenmasse	30°Bx	-	-	
pН	3,6	-	-	Glaselektrode

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ. Wert	Maximum
Gesamtkeimzahl Mesophile (PCA)	< 3 /g	10/g
Keimzahl Hefen und Schimmel	< 3 /g	100/g
Keimzahl Enterobacteriacaee	< 3 /g	neg /g
Pathogene Keime		neg /g

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

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 GRAMM

Fett	0	g	Eiweiß	0	g	Energie (Brennwert)	499 118	kJoule kcal
davon gesättigte Fettsäuren	0	g	Kohlenhydrate	29	g	Salz	0,20	g
			davon Zucker	22	g			



PRODUKTDATENBLATT

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

ALLERGENE

Potentielle allergene Lebensmittel gemäß RICHTLINIE 2000/13 EG	lt. Rezeptu	Rezeptur enthalten Erläuterur			
	ja	nein			
Glutenhaltige Getreide ¹⁾		×			
Milch und Milcherzeugnisse ²⁾		×			
Eier und Eierzeugnisse, Eilecithin		×			
Fisch und Fischerzeugnisse		×			
Krebstiere ³⁾ und daraus hergestellte Erzeugnisse		×			
Soja ⁴⁾ und daraus hergestellte Erzeugnisse		×			
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		×			
Schalenfrüchte ⁵⁾ und daraus hergest. Erzeugnisse		×			
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		×			
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		×			
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		×			
Schwefeldioxid und Sulfite ⁶⁾		×			
Lupine und Lupinenerzeugnisse		×			
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		×			
1) Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Grünkern, Kamut und alle daraus hergestellten Produkte 2) z.B. Milcheiweiß, Molke, Laktose 3) Krebse, Hummer, Garnelen und Muscheln 4) z.B. Sojaeiweiß, Sojalecithin, Sojaöl	5) z.B. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Peccanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 6) in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angegeben.				
		. 69. 1		. 57	N . 🗆

Geeignet für glutenfreie Ernährung	Ja 🖂	Nein 🗌	Geeignet für lactosefreie Ernährung	Ja 🖂	Nein 🗌
Geeignet für vegane Ernährung	Ja 🖂	Nein 🗌	Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung	Ja 🖂	Nein 🗌

LAGERBEDINGUNGEN

Temperatur Vor Wärme schützen. Nach dem Öffnen gekühlt lagern (+2°C bis +10°C)

und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.

Mindesthaltbarkeit Gemäß Angabe auf der Verpackung

LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Dose	3,0 l (= 2,7 kg)		Ø 15,5 x H 15,2	1249105	9002043012652
pro Tray	16,2 kg (brutto 18,6 kg)	6 Dosen	L 49,0 x B 32,0 x H 15,5		9002043012669
pro Palette	648,0 kg (brutto 744,0 kg)	240 (6 x 40)	L 120,0 x B 80,0 x H 106,2		9002043012676
	+ ca. 20 kg Palettengewicht		inkl. 15 cm Palettenhöhe		

Erzeugt gemäß den Regelungen des Lebensmittelgesetz 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 erstell viele Hinhalturg vicht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet nicht von der eigenen Prüfung. Bei der Weiterverarbeitung ist der Anwender für gesetzlichen Vorschriften, Schutzrechte etc. selber

verantwortlich. Bei Änderung erfolgt keine Verständigung.

INFORMATION: Dipl.Ing. P. Weiland, Qualitätsleitung

Dipl.Ing. P. Weiland, Qualitätsleitung e-mail: mailto:qualitaetsleitung@senna.at

Wien, am 03.02.2015

Telefon: ++43 (0) 1/910 42 -158 Fax: ++43 (0) 1/910 42 -**4**158