PRODUKTDATENBLATT

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

PRODUKT: **SENNA FRUCHTFÜLLE MARILLE** **ART. NR: 1249125**

SACHBEZEICHNUNG: Fruchtfülle Marille

VERPACKUNG: Weissblechdose 3 Liter, Füllgewicht 2,7 kg

ZUTATEN: 70% Marillenstücke, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Säureregulatoren (Citronensäure, Natriumcitrat), Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Aroma, Farbstoff Beta-Carotin.

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:
Aussehen: Fruchtstücke in dickflüssiger Masse, hoher Fruchtanteil
Konsistenz: feste Früchte in dickflüssiger Masse
Geruch: arttypisch nach Marillen
Geschmack: frisch nach Marillen, aromatisch, arttypisch

VERWENDUNGS-HINWEISE: Backfeste, farbstabile, strukturstabile Fruchtfülle zum Füllen von Plunder- und Blätterteiggebäck, Strudeln und Blechkuchen. Als hochwertige Zutat für Torten, Schnitten und Rouladen sowie Desserts. Vor Gebrauch vorsichtig umrühren.

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
Trockenmasse	30°Bx	-	-	
pH	3,5	-	-	Glaselektrode

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ. Wert	Maximum
Gesamtkeimzahl Mesophile (PCA) Keimzahl Hefen und Schimmel	< 3 /g < 3 /g	10/g neg /g
Keimzahl Enterobacteriacaee Pathogene Keime	< 3 /g -	neg /g 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)	502 118	kJoule kcal
davon gesättigte Fettsäuren	0	g	Kohlenhydrate	29	g	Salz (gem. VO 1169-2011(EU))	0,22	g
			davon Zucker	24	g			

ALLERGENE

Potentielle allergene Lebensmittel gemäß RICHTLINIE 2000/13 EG	lt. Rezeptur enthalten		Erläuterungen
	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.

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 (Aufdruck auf Deckel)

LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben:	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Dose	3,0 l (= 2,7 kg)		∅ 15,5 x H 15,2	1249125	9002043012744
pro Tray	16,2 kg (brutto 18,6 kg)	6 Dosen	L 49,0 x B 32,0 x H 15,5		9002043012751
pro Palette	648,0 kg (brutto 744,0 kg)	240 (6 x 40)	L 120,0 x B 80,0 x H 106,2		9002043012768
	+ 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 unterliegen 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. Bei Änderung erfolgt keine Verständigung.

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