



PRODUKT: SENNA AROMA VANILLE

SACHBEZEICHNUNG: Backaroma

VERPACKUNG: 1 kg KS-Flasche, Schraubkappe mit Dosiersverschluss in Karton
6 x 1 kg = 6 kg/Karton
5 kg KS-Kanister (PE)

ART. NR:
1248310
1248312

ZUTATEN: in absteigender Reihenfolge der Menge (Aromaten-Kategorien und andere Stoffe gemäß Aromenrichtlinie)	Menge g/100g
Aromastoffe	*
Aromaextrakte	*
Wasser	*
Propylenglycol E-1520	30,14
Stabilisator E-466	*
Säuerungsmittel Zitronensäure	*
Farbstoff E-150d	*
Konservierungsmittel E-202	0,06
Konservierungsmittel E-211	0,06

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:
Aussehen: braune, viskose Flüssigkeit, klumpenfrei
Konsistenz: dickflüssig, geeignet zur einfachen Dosierung
Geruch: aromatisch, arttypisch, rein
Geschmack: aromatisch, arttypisch, rein

VERWENDUNGSHINWEISE:
Backstabiles Aroma zur Herstellung aller Arten von Backwaren. Dosierung nach Bedarf, Richtmenge ca. 5 ml/kg für eine mittlere Aromatisierung. Back- und frosterfest.
Empfohlene Deklaration am Fertigprodukt gemäß: VO 1334/2008(EG): Aroma

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
Trockensubstanz		23,1	25,1	°BX, 20°C, refr.
Dichte		1,021	1,041	g/ml. + 20°C
pH		4,0	5,0	Glaselektrode

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Max. Grenzwert	
Gesamtkeimzahl Mesophile (PCA)	5000 / g	
Keimzahl Hefen und Schimmel	10 / g	
Keimzahl Enterobacteriaceae	< 5 / g	
Pathogene Keime	abwesend	

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



NÄHRWERTANGABEN PRO 100 GRAMM

Table with 9 columns: Nutrient, Amount, Unit, Nutrient, Amount, Unit, Energy (Brennwert), Energy (kJoule kcal). Rows include Fett, Eiweiß, Kohlenhydrate, Zucker, Salz, and Energie.

ALLERGENE

Table with 3 columns: Potentielle allergene Lebensmittel gemäß RICHTLINIE 2000/13 EG, lt. Rezeptur enthalten (ja/nein), Erläuterungen. Lists allergens like Gluten, Milch, Eier, etc.

Table with 6 columns for dietary suitability: Geeignet für glutenfreie Ernährung, Geeignet für lactosefreie Ernährung, Geeignet für vegane Ernährung, Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung.

LAGERBEDINGUNGEN

Temperatur Kühl, trocken und dunkel lagern (max. 15 °C)
Mindesthaltbarkeit Ab Produktion 16 Monate. MHD gemäß Angabe auf der Verpackung.



LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Flasche	1,0 kg (brutto 1,15 kg)		Ø 8,0 x H 25,5	1248310	9002043012591
pro Karton	6,0 kg (brutto 6,9 kg)	6 Flaschen	L 18,0 x B 26,0 x H 26,0		9002043012607
pro Palette	384,0 kg (brutto 441,6 kg)	384 (4 x 96)	L 120,0 x B 80,0 x H 117,0		9002043012614
pro Kanister	5,0 kg (brutto 5,5 kg)		L 16,0 x B 27,5 x H 19,0	1248312	9002043012843
pro Palette	450,0 kg (brutto 495,0 kg)	90 (3 x 30)	L 120,0 x B 80,0 x H 72,0		9002043012850

+ ca. 20 kg Palettengewicht

inkl. 15 cm Palettenhöhe

Erzeugt gemäß den Regelungen des 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. 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 27.11.2014

