



PRODUKTDATENBLATT

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

PRODUKT: SENNA OBERSFOND JOGHURT **ART. NR:** 1246242

SACHBEZEICHNUNG: Obersbasis Joghurt

VERPACKUNG: 3 kg = 2 x 1,5 kg, in Kunststoff-Beutel in Plastikeimer

ZUTATEN: Zucker, **Magermilchjoghurtpulver, Süßmolkenpulver**, Traubenzucker, modifizierte Stärke, Speisegelatine (Schwein) , Aroma, Säuerungsmittel Milchsäure.

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:
Pulver:
Aussehen: kristallines weißliches Pulver, klumpenfrei
Konsistenz: pulverförmig
Geruch: leicht säuerlich, nach Milchprodukt
In der Anwendung:
Aussehen: glatte, annähernd weiße Creme
Konsistenz: glatt, leicht porig, nach Absteifzeit schnitt-, und frosterfest
Geruch: nach Joghurt, leicht säuerlich
Geschmack: rein, süß, frisch-säuerliche Joghurtnote

VERWENDUNGSHINWEISE: Für lockere und leichte Schlag- und Oberscremes, für Torten, Schnitten und Rouladen. Auch geeignet für Kaltschalen mit und ohne zusätzlicher Fruchtdекoration. Produkt zum Absteifen und Aromatisieren. Frosterfest und taustabil. Verarbeitungshinweise siehe auch Beutelaufdruck. Basisprodukt für Schlag- und Oberscremes

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
Restfeuchte	3 %	-	-	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1(84)

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ. Wert	Maximum
Gesamtkeimzahl Mesophile (PCA)	< 2000 /g	50 000 /g
Keimzahl Hefen und Schimmel	< 10 /g	200 /g
Keimzahl Enterobacteriaceae	< 3 /g	10 /g
Pathogene Keime (Salmonellen)		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	0,4	g	Eiweiß	16	g	Energie (Brennwert)	1595	kJoule
davon gesättigte Fettsäuren	0,2	g	Kohlenhydrate	77			375	kcal
			davon Zucker	67	g	Salz	1,0	



ALLERGENE

Table with 3 columns: Potentielle allergene Lebensmittel gemäß RICHTLINIE 2000/13 EG, lt. Rezeptur enthalten (ja/nein), Erläuterungen. Rows include Glutenhaltige Getreide, Milch, Eier, Fisch, Krebstiere, Soja, Erdnüsse, Schalenfrüchte, Sesamsamen, Senf, Sellerie, Schwefeldioxid, Lupine, Weichtiere.

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: Vor Wärme schützen. Trocken und lichtgeschützt lagern. Sack nach Entnahme gut verschließen.
Mindesthaltbarkeit: Gemäß Angabe auf der Verpackung

LOGISTIKDATEN

Table with 6 columns: Verpackungsangaben, Nettofüllmenge, Palettierung, Abmessungen (cm), Art. Nr., GTIN. Rows for pro Kübel and pro Palette.

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 natürlichen Schwankungen unterliegen.

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 03.06.2015

