



# PRODUKTDATENBLATT

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

<b>PRODUKT:</b>	<b>SENNA FRUCHTFÜLLE HEIDELBEERE</b>	<b>ART. NR: 1249155</b>
<b>SACHBEZEICHNUNG:</b>	Fruchtfülle Heidelbeere	
<b>VERPACKUNG:</b>	Weissblechdose 3 Liter, Füllgewicht 2,7 kg	
<b>ZUTATEN:</b>	70% Heidelbeeren, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Säureregulatoren (Citronensäure, Natriumcitrat), Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Aroma.	
<b>ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:</b>	Aussehen: transparent bis opaque, dunkelrot bis dunkelviolet, mit ganzen Heidelbeeren Konsistenz: halbflüssig bis pulpig, hohe Backstabilität im Backofen Geruch: arttypisch nach Heidelbeere Geschmack: süß, säuerlich-fruchtig, arttypisch nach Heidelbeeren, nicht oder nur wenig klebrig	
<b>VERWENDUNGSHINWEISE:</b>	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
<b>Trockenmasse</b>	30°Bx	-	-	
<b>pH</b>	3,6	-	-	Glaselektrode

## BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ. Wert	Maximum
Gesamtkeimzahl Mesophile (PCA)	< 3 / g	10 / g
Keimzahl Hefen und Schimmel	< 3 / g	neg / g
Keimzahl Enterobacteriaceae	< 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)	489 115	kJoule kcal
davon gesättigte Fettsäuren	0	g	Kohlenhydrate	27	g	Salz (gem. VO 1169-2011(EU))	0,29	g
			davon Zucker	22	g			



# PRODUKTDATENBLATT

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

## ALLERGENE

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

Geeignet für glutenfreie Ernährung	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	Geeignet für lactosefreie Ernährung	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
Geeignet für vegane Ernährung	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>

## 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)		Ø 15,5 x H 15,2	1249155	9002043012508
pro Tray	16,2 kg (brutto 18,6 kg)	6 Dosen	L 49,0 x B 32,0 x H 15,5		9002043012515
pro Palette	648,0 kg (brutto 744,0 kg)	240 (6 x 40)	L 120,0 x B 80,0 x H 106,2		9002043012522
+ 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 erstellt und entspricht nicht 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](mailto:mailto:qualitaetsleitung@senna.at)

Wien, am 03.02.2015



Telefon: ++43 (0) 1/ 910 42 -158  
Fax: ++43 (0) 1/ 910 42 -4158