



PRODUKTDATENBLATT

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

PRODUKT: GASTRO EXPRESS UNIVERSALMARGARINE **ART. NR:1921160**

SACHBEZEICHNUNG: Margarine 80% Fett

VERPACKUNG: Block zu 2,5 kg in Kunststoffolie (PE), 4 x 2,5 kg = 10 kg in Überkarton

ZUTATEN: Pflanzliche Fette (Palm), pflanzliches Fett ganz gehärtet (Kokos), Trinkwasser, Rapsöl, **Sauermilch** (0,1% Fett), Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin), Speisesalz (0,15%), Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Farbstoff Betacarotin, Vitamin A, Vitamin D.

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:
Aussehen: cremefarben, homogen, glatt
Konsistenz: weich bis mittelfest
Geruch: frisch, leicht säuerlich, rahmig, buttrig, arttypisch
Geschmack: gut schmelzend, frisch buttrig, leicht säuerlich

VERWENDUNGS HINWEISE: Mittelfeste bis weiche Delikatessmargarine aus pflanzlichen Fetten und Ölen mit frischer Sauermilch (entrahmt). Zur universellen Verwendung in der feinen Küche. Pflanzenmargarine zur gewerblichen Verwendung Zum Braten, Abschmelzen und als aromatische Basis für „Buttersaucen“. Ideal zur Herstellung feiner Aufstriche und Abtriebe. Bei Raumtemperatur streichfähig. Auch für die feine Patisserie geeignet für aufgeschlagene Cremen und Massen, sowie als feine Backmargarine.

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
Analyt. Wassergehalt	19,3 %	-	-	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1(84) (Toleranzbereiche analog Fettgehalt gemäß VO 577/97 EG)
Fettgehalt	80,1 %	-	-	DGF K-I 2a (84) (Fettgehalt Toleranzbereiche gemäß VO 577/97 EG)
pH	3,8	3,2	4,4	Glaselektrode

Festfettanteil bei der angegebenen Temperatur	20°C 30°C	22 – 29 % 7 – 12 %		Pulsed NMR
--	--------------	-----------------------	--	------------

1214413 TR01

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ.Wert	Maximum	
Gesamtkeimzahl Mesophile Keimzahl Hefen und Schimmel	max. 100/g max. 10/g	1000/g 100/g	(PCA)
Keimzahl Enterobacteriaceae Pathogene Keime	0 /g 0 /g	10/g abwesend in 1g	

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

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 GRAMM

Fett	80	g	Eiweiß	<0,5	g	Energie (Brennwert)	2968	kJoule
davon gesättigte Fettsäuren	47	g	Kohlenhydrate	<0,5	g		722	kcal
			davon Zucker	<0,5	g	Vitamin A	800	µg
			Salz (gem. VO 1149-2011(EU))	0,16	g	Vitamin D	7,5	µg

1214413 TR01 + Dekl. Verp.



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: Kühl (max. +16°C) und trocken lagern. Nach dem Öffnen gekühlt lagern (+2°C bis +10°C).
Mindesthaltbarkeit: Gemäß Angabe auf der Verpackung, (TT.MM.JJJJ)

LOGISTIKDATEN

Table with 6 columns: Verpackungsangaben, Nettofüllmenge, Palettierung, Abmessungen (cm), Art. Nr., GTIN. Rows for Riegel, Karton, 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 können 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



PRODUKTI



TT

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

Wien, am 30.03.2015