



PRODUKT: MILLA ZIEHPLATTE **ART. NR: 1213405**

SACHBEZEICHNUNG: Margarine 80% Fett

VERPACKUNG: Platten zu 2 kg in Kunststoffolie (PE), 5x2 kg = 10 kg in Überkarton

ZUTATEN: Pflanzliche Fette und Öle (Palm, Raps), Trinkwasser, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin), Säureregulatoren (Citronensäure, Trinatriumcitrat), Speisesalz (0,1%), Aroma, Farbstoff Beta-Carotin.

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG: Aussehen: cremefarben, homogen, glatt
Konsistenz: fest, plastisch
Geruch: buttrig, arttypisch
Geschmack: kaum schmelzend, kräftig buttrig, frisch nach Rahm, milchig, leicht säuerlich

VERWENDUNGSHINWEISE: Zieh-Margarine für die gewerbliche Verwendung aus rein pflanzlichen Fetten und Ölen. Mit guter Stabilität, guter Plastizität und Temperaturbeständigkeit. Zur Herstellung von laminierten Teigen. Besonders geeignet für Blätterteiggebäcke, für aromatische Croissants und Plundergebäcke.

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
Wassergehalt	ca. 19,8 %	18,9%	-	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1(84) (Toleranzbereiche analog Fettgehalt gemäß VO 577/97 EG)
Fettgehalt	80 %	Mittelwert min. 80 %	-	DGF K-I 2a (84) (Fettgehalt Toleranzbereiche gemäß VO 577/97 EG)
pH	3,8	3,2	4,4	Glaselektrode

		Winter	Sommer	
Festfettanteil bei der angegebenen Temperatur	20°C 30°C	31 - 43 % 16 - 25 %	36 – 46 % 19 – 26 %	Pulsed NMR

1213408 U20 U21 U22

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ.Wert	Maximum	
Gesamtkeimzahl Mesophile	max. 100/g	1000/g	(PCA)
Keimzahl Hefen und Schimmel	max. 10/g	100/g	(YGC)
Keimzahl Enterobacteriaceae	0 /g	10/g	(VRBD)
Pathogene Keime	0 /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	g	Energie (Brennwert)	2962	kJoule
davon gesättigte Fettsäuren (FS)	40	g	Kohlenhydrate	0	g		720	kcal
			davon Zucker	0	g	Salz	0,14	g

1213408 U20 U21 U22



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 und Sulfite, 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 und trocken lagern (max. 16°C)
Mindesthaltbarkeit Gemäß Angabe auf der Verpackung, (TT.MM.JJJJ)

LOGISTIKDATEN

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

Erzeugt gemäß den Regelungen 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

Wien, am 12.01.2015

