



PRODUKTDATENBLATT

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

PRODUKT: SENNA BACK MARGARINE **ART. NR:1212201**

SACHBEZEICHNUNG: Margarine 80% Fett

VERPACKUNG: Riegel zu 2,5 kg in Kunststoffolie (PE), 4x2,5kg = 10kg in Überkarton

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

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:
Aussehen: cremefarben, homogen, glatt
Konsistenz: mittelfest
Geruch: buttrig, arttypisch
Geschmack: langsam schmelzend, kräftig buttrig, leicht säuerlich

VERWENDUNGSHINWEISE: Margarine für die gewerbliche Verwendung aus rein pflanzlichen Fetten und Ölen. Mit guter Stabilität, guter Flüssigkeitsbindung und kompaktem Aufschlag. Zur Herstellung von Mürbteigen, Massen, Hefeteigen und verschiedenen gerührten Teigen. Gut geeignet auch für Weißgebäcke.

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 % | - | - | 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 | 3,6 | 3,2 | 4,4 | Glaselektrode |

| | | Winter | Sommer | |
|--|--------------|-----------------------|-----------------------|------------|
| Festfettanteil bei der angegebenen Temperatur | 20°C 30°C | 22 – 28 % 8 – 14 % | 24 – 30 % 9 – 15 % | Pulsed NMR |

1212201 U01, 1312413 TR01

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

| | Typ.Wert | Maximum | |
|-----------------------------|------------|----------------|-------|
| Gesamtkeimzahl Mesophile | max. 100/g | 1000/g | (PCA) |
| Keimzahl Hefen und Schimmel | max. 10/g | 100/g | |
| Keimzahl Enterobacteriaceae | 0 / g | 10/g | |
| 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) | 2961 | kJoule |
| davon gesättigte Fettsäuren (FS) | 38 | g | Kohlenhydrate | 0 | g | | 720 | kcal |
| | | | davon Zucker | 0 | g | Salz | 0,10 | g |

1212201 U01, 1312413 TR01 + Dekl. lt. 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, Ja/Nein, Geeignet für lactosefreie Ernährung, Ja/Nein, Geeignet für vegane Ernährung, Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung, Ja/Nein.

LAGERBEDINGUNGEN

Temperatur Kühl und trocken lagern (max. 16 °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, and 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



Wien, am 29.01.2016