PRODUKTDATENBLATT

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

PRODUKT: **SENNA DELIKATESS 4X2,5KG** **ART. NR:1214201**

SACHBEZEICHNUNG: Margarine 80% Fett

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

ZUTATEN: Pflanzliche Fette und Öle (Palm, Raps, Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen), Pflanzenfett ganz gehärtet (Kokos) , Trinkwasser, 5% **Sauermilch** (0,1% Fett), Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin), Speisesalz (**0,15%**), Aroma, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Farbstoff Beta-Carotin, 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 hochwertigen pflanzlichen Fetten und Ölen mit frischer Sauermilch (entrahmt). Zur universellen Verwendung in der feinen Küche. Zum Braten, Abschmelzen und als aromatische Basis für „Buttersaucen“(Bitte beachten sie die Codex- und Kennzeichnungsregelungen). Dank des guten Schmelzes ideal zur Herstellung feiner Aufstriche und Abtriebe. Bei Raumtemperatur streichfähig. Auch für die feine Patisserie hervorragend 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	19,1 %	-	-	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1(84) (Toleranzbereiche analog Fettgehalt gemäß VO 577/97 EG)
Fettgehalt	80 %	-	-	DGF K-I 2a (84) (Fettgehalt Toleranzbereiche gemäß VO 577/97 EG)
pH	3,9	3,2	4,4	Glaselektrode

1914201 TR01

Festfettanteil bei der angegebenen Temperatur	20°C 30°C	17,5 % 6,5 %	25,5 % 10,5 %	Pulsed NMR

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

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

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 GRAMM

Fett davon	80	g	Eiweiß	0,2	g	Energie (Brennwert)	2970 722	kJoule kcal
gesättigte Fettsäuren (FS)	48	g	Kohlenhydrate	0,2	g			
			davon Zucker	0,2	g	Vitamin A	800	µg
			Salz	0,16	g	Vitamin D	7,5	µg

ALLERGENE

Potentielle allergene Lebensmittel gemäß RICHTLINIE 2000/13 EG	lt. Rezeptur enthalten		Erläuterungen
	ja	nein	
Glutenhaltige Getreide[1)]	☐	☒	
Milch und **Milcherzeugnisse**[2)]	☒	☐	Sauermilch
Eier und **Eierzeugnisse, Eilecithin**	☐	☒	
Fisch und **Fischerzeugnisse**	☐	☒	
Krebstiere[3)] und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
Soja[4)] und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
Schalenfrüchte[5)] und daraus hergest. Erzeugnisse	☐	☒	
Sesamsamen und **Sesamsamenerzeugnisse**	☐	☒	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
Schwefeldioxid und Sulfite[6)]	☐	☒	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	☐	☒	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	☐	☒	

[1)] Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Grünkern, Kamut und alle daraus hergestellten Produkte
[2)] z.B. Milcheiweiß, Molke, Laktose
[3)] Krebse, Hummer, Garnelen und Muscheln
[4)] z.B. Sojaeiweiß, Sojalecithin, Sojaöl
[5)] z.B. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Peccanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
[6)] in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO_2 angegeben.

Geeignet für glutenfreie Ernährung	Ja ☒	Nein ☐	Geeignet für lactosefreie Ernährung	Ja ☐	Nein ☒
Geeignet für vegane Ernährung	Ja ☐	Nein ☒	Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung	Ja ☐	Nein ☒

LAGERBEDINGUNGEN

Temperatur: Kühl und trocken lagern (max. +16°C). Nach dem Öffnen gekühlt lagern (max. +8°C).

Mindesthaltbarkeit: Gemäß Angabe auf der Verpackung

LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben	*Nettofüllmenge*	*Palettierung* *Anzahl VE (Lagen x VE)*	*Abmessungen (cm)*	*Art. Nr.*	*GTIN*
pro Riegel	2,5 kg (brutto 10,2kg)		L 32 x B 8,5 x H 10	1214201	9002043020091
pro Karton	10,0 kg (brutto 10,2 kg)	4 Riegel	L 32,8 x B 21,5 x H 16,5		9002043142014
pro Palette	720,0 kg (brutto 734,4 kg)	72 Kartons (6 x 12)	L 120,0 x B 80,0 x H 114,0		9002043010139
	+ ca. 20 kg Palettengewicht		inkl. 15 cm Palettenhöhe		

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. Rezepturänderung vorbehalten. Diese Spezifikation wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und entspricht 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. Unterliegt nicht dem automatischen Änderungsdienst.

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 05.10.2016

QUALITY CONTROL DEPARTMENT SENNA 1140 WIEN AUSTRIA QUALITÄTSKONTROLLE