



PRODUKTDATENBLATT

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

PRODUKT: SENNA ZIEH MARGARINE **ART. NR:** 1213201

SACHBEZEICHNUNG: Margarine 80% Fett

VERPACKUNG: Riegel zu 2,5 kg in Kunststoffolie (PE), 4x2,5 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 (enthält **Milch**), 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: Margarine für die gewerbliche Verwendung aus rein pflanzlichen Fetten und Ölen. Mit sehr guter Stabilität, guter Plastizität und Temperaturbeständigkeit. Zur Herstellung von laminierten Teigen. Besonders geeignet für aromatische Blätterteiggebäcke. Gut geeignet auch für Croissants und Plundergebäcke wo schwierige Verarbeitungsbedingungen vorliegen.

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	33 – 42 % 17 – 24 %	36 – 45 % 19 – 26 %	

1213201 U01 1213401 U01

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)	40	g	Kohlenhydrate	0	g		720	kcal
			davon Zucker	0	g	Salz	0,14	g

1213201 U01 1213401 U01 + Dekl. lt. Verp.



PRODUKTDATENBLATT

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

ALLERGENE

Potentielle allergene Lebensmittel gemäß RICHTLINIE 2000/13 EG	It. Rezeptur enthalten		Erläuterungen
	ja	nein	
Glutenhaltige Getreide¹⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und Milcherzeugnisse²⁾	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aroma (enthält Milchbestandteile)
Eier und Eierzeugnisse, Eilecithin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere³⁾ und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja⁴⁾ und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte⁵⁾ und daraus hergest. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite⁶⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und Lupinerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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, Parannuss, 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 <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 type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>

LAGERBEDINGUNGEN

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

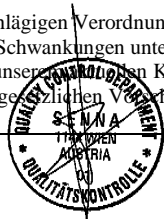
LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Riegel	2,5 kg (brutto 2,51 kg)		L 32 x B 8,5 x H 10		9002043031080
pro Karton	10 kg (= 4 x 2,5 kg) (brutto 10,2 kg)		L 32,8 x B 21,5 x H 16,5	1213201	9002043132015
pro Palette	720 kg (brutto 734,4 kg) + ca. 20 kg Palettengewicht	72 (6 x 12)	L 120 x B 80 x H 114 inkl. 15 cm Palettenhöhe		9002043010061

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 09.02.2015