



# PRODUKTDATENBLATT

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

<b>PRODUKT:</b>	<b>SENNA ZIEHPLATTE</b>	<b>ART. NR: 1213205</b>
<b>SACHBEZEICHNUNG:</b>	Margarine 80% Fett	
<b>VERPACKUNG:</b>	Platten zu 2 kg in Kunststoffolie (PE), 5x2kg = 10 kg in Überkarton	
<b>ZUTATEN:</b>	Pflanzliche Fette und Öle (Palm, Raps), Trinkwasser, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin), Säureregulatoren (Citronensäure, Trinatriumcitrat), Speisesalz (0,1%), Aroma, Farbstoff Beta-Carotin.	
<b>ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:</b>	Aussehen: cremefarben, homogen, glatt Konsistenz: fest, plastisch Geruch: buttrig, arttypisch Geschmack: kaum schmelzend, kräftig buttrig, frisch nach Rahm, milchig, leicht säuerlich	
<b>VERWENDUNGSHINWEISE:</b>	Zieh-Margarine für die gewerbliche Verwendung aus rein pflanzlichen Fetten und Ölen. Mit ausgezeichneter Stabilität, Plastizität und Temperaturbeständigkeit. Zur Herstellung von laminierten Teigen. Besonders geeignet für aromatische Blätterteiggebäcke. Geeignet 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
<b>Wassergehalt</b>	ca. 19,8 %	-	-	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1(84) (Toleranzbereiche analog Fettgehalt gemäß VO 577/97 EG)
<b>Fettgehalt</b>	80 %	Mittelwert min. 80 %	-	DGF K-I 2a (84) (Fettgehalt Toleranzbereiche gemäß VO 577/97 EG)
<b>pH</b>	3,7	3,2	4,4	Glaselektrode

		Winter	Sommer	
<b>Festfettanteil bei der angegebenen Temperatur</b>	20°C 30°C	33 – 39 % 15 – 21 %	39 – 45 % 19 – 25 %	Pulsed NMR

1813205 U12 U13

## 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)	2962	kJoule
davon							721	kcal
gesättigte Fettsäuren (FS)	42	g	Kohlenhydrate	0	g			
			davon Zucker	0	g	Salz	0,14	g

1813205 U12 U13 + Dekl. lt. Verp.



## ALLERGENE

Potentielle allergene Lebensmittel gemäß RICHTLINIE 2000/13 EG	lt. Rezeptur enthalten		Erläuterungen
	ja	nein	
<b>Glutenhaltige Getreide<sup>1)</sup></b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Milch und Milcherzeugnisse<sup>2)</sup></b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Eier und Eierzeugnisse, Eilecithin</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Fisch und Fischerzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Krebstiere<sup>3)</sup> und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Soja<sup>4)</sup> und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Schalenfrüchte<sup>5)</sup> und daraus hergest. Erzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite<sup>6)</sup></b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Lupine und Lupinerzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<sup>1)</sup> Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Grünkern, Kamut und alle daraus hergestellten Produkte <sup>2)</sup> z.B. Milcheiweiß, Molke, Laktose <sup>3)</sup> Krebse, Hummer, Garnelen und Muscheln <sup>4)</sup> z.B. Sojaeiweiß, Sojalecithin, Sojaöl		<sup>5)</sup> z.B. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Peccanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <sup>6)</sup> in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> 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 checked="" type="checkbox"/>	Nein <input 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 <small>Anzahl VE (Lagen x VE)</small>	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Karton	10 kg (= 5 x 2 kg) (brutto 10,3 kg)		L 39,2 x B 29,7 x H 10,8	1213205	9002043132053
pro Palette	600 kg (brutto 618 kg)	60 (6 x 10)	L 120 x B 80 x H 123		9002043010078
	+ 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](mailto:mailto:qualitaetsleitung@senna.at)



Telefon:    ++43 (0) 1/ 910 42 -158  
Fax:        ++43 (0) 1/ 910 42 -4158

Wien, am 12.01.2015