



## PRODUKTDATENBLATT

**PRODUKT:** SENNA MAJONÄSE 50% FETT

**SACHBEZEICHNUNG:** Majonäse 50% Fett

**VERPACKUNG:** PE-Eimer, 5 kg (originalversiegelt)  
PE-Eimer, 10 kg (originalversiegelt)  
PE-Eimer, 15 kg

**ART. NR:** 1232207  
1232210  
1232213

**ZUTATEN:** Pflanzenöl (49%), Wasser, Eigelb (pasteurisiert), Stärke, modifizierte Stärke, Zucker, Salz, Weingeistessig, Senfsaat gemahlen, Konservierungsmittel Kaliumsorbat, Säuerungsmittel Citronensäure, Stabilisatoren (Guarkernmehl, Xanthan), Aroma, Farbstoff Betacarotin, Antioxidationsmittel E385.

**ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:**  
Aussehen: arttypisch, glatt, hellgelb  
Konsistenz: cremig, sehr gut dressierfähig  
Geruch: säuerlich, mild aromatisch-würzig, arttypisch  
Geschmack: säuerlich, leicht süßlich, mild aromatisch, arttypisch

**VERWENDUNGSHINWEISE:** Kalt zu verwenden. Universell geeignet als Garnierung, als Beigabe zu Speisen der warmen und kalten Küche, als Basis von Dressings, Soßen, Feinkostsalaten und Aufstrichen. Gut mischbar mit Wasser und Aufgussflüssigkeiten.

**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>	38%	-	40%	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1(84)
<b>Fettgehalt</b>	50,5%	50%	-	DGF K-I 2a (84)
<b>pH</b>	4	3,8	4,5	Glaselektrode

Rez. 5018

### BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ. Wert	Maximum
Gesamtkeimzahl Mesophile (PCA)	max. 10 <sup>3</sup> /g	10 <sup>5</sup> /g
Keimzahl Hefen und Schimmel	max. 10 <sup>2</sup> /g	5 x 10 <sup>2</sup> /g
Keimzahl Enterobacteriaceae	< 3 /g	20 /g
Pathogene Keime	abwesend /g	-

Die bakteriologischen Grenzwerte gelten bei gekühlter Lagerung und bei original verschlossener Packung bis zum Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums

### NÄHRWERTANGABEN PRO 100 GRAMM

Fett	51	g	Eiweiß	0,6	g	Energie (Brennwert)	2044	kJoule
davon						496		kcal
Gesättigte Fettsäuren (FS)	6	g	Kohlenhydrate	7,4	g			
Einfach ungesättigte FS	13	g	davon Zucker	2,8	g			
Mehrfach ungesättigte FS	31	g	Natrium	0,8	g			
Transfettsäuren	<1	g						
Cholesterin	55	mg	Ballaststoffe	0	g			

### 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eigelb
<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"/>	Kann geringe Mengen von Walnuss-extrakt enthalten
<b>Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Senfsaat
<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 Lupinenerzeugnisse</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.		

### LAGERBEDINGUNGEN

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

Erzeugt gemäß den Regelungen des österreichischen Lebensmittelgesetzes 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. Bei Änderung erfolgt keine Verständigung.

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

Gültig ab MHD: 29.07.2010

Wien, am 30.05.2011

