



PRODUKT: SENNA GELEEGUSS NEUTRAL **ART. NR:** 1243222

SACHBEZEICHNUNG: Geleeguss neutral

VERPACKUNG: 12,5 kg KS-Eimer

ZUTATEN: Zucker, Trinkwasser, Glukosesirup, Geliermittel Pektin, Säureregulatoren (Citronensäure, Natriumcitrat), Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Aroma.

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG: Aussehen: leicht gelblich, klar, glänzend
Konsistenz: Gelee
Geruch: süß
Geschmack: süß

VERWENDUNGSHINWEISE: Zum Gelieren und Abglänzen von Torten, Schnitten und Feingebäck. Verwendung gemäß Angaben auf der Verpackung und im Rezeptdienst

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
Trockenmasse	65%	64%	68%	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1(84)
pH	3,5	3,2	4	Glaselektrode

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Max. Grenzwert	
Gesamtkeimzahl Mesophile (PCA)	10 000 /g	
Keimzahl Hefen und Schimmel	50 /g	
Keimzahl Enterobacteriaceae	10 /g	
Pathogene Keime	negativ in 25 g	

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

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 GRAMM

Fett	0	g	Eiweiß	0	g	Energie (Brennwert)	1050	kJoule
davon							250	kcal
gesättigte Fettsäuren (FS)	0	g	Kohlenhydrate	61	g			
			davon Zucker	46	g	Salz	0,05	g



PRODUKTDATENBLATT

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

ALLERGENE

Potentielle allergene Lebensmittel gemäß RICHTLINIE 2000/13 EG	lt. Rezeptur enthalten		Erläuterungen
	ja	nein	
Glutenhaltige Getreide¹⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und Milcherzeugnisse²⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<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, 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 <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 Vor Wärme schützen und trocken lagern. Nach dem Öffnen gekühlt (+2°C bis +10°C) und lichtgeschützt lagern.

Mindesthaltbarkeit Gemäß Angabe auf der Verpackung (TT.MM.JJJJ)

LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Kübel	12,5 kg (brutto 13,1 kg)		Ø 26,5 x H 26,0	1243222	9002043012942
pro Palette	600,0 kg (brutto 628,8 kg)	48 (4x12)	L 120,0 x B 80,0 x H 119,0		9002043012959
+ ca. 20 kg Palettengewicht			inkl. 15 cm Palettenhöhe		

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. 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

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



Wien, am 29.01.2016

\\sennaoffice2\drive\Copy\Qualitätszertifikate aktuelle Versionen\Qualitätszertifikate\Deutsch\Convenience\Geleeguss und Fondagel\1243222 S. Geleeguss neutral D.doc

Seite 2 von 2

Mit Ausgabe dieser Spezifikation verlieren alle älteren Ausgaben ihre Gültigkeit.

Erstellt: QAS/02.03.2012
Ä: MADA/29.01.2016