

<b>PRODUKT:</b>	<b>MILLA BLOCKMARGARINE</b>	<b>ART. NR: 1214401</b>
<b>SACHBEZEICHNUNG:</b>	Margarine 80% Fett	
<b>VERPACKUNG:</b>	Riegel zu 2,5 kg in Kunststoffolie (PE), 4x2,5 kg = 10 kg im Überkarton	
<b>ZUTATEN:</b>	Pflanzliche Fette (Palm), pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen), Trinkwasser, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine), Speisesalz ( <b>0,1%</b> ), Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Farbstoff Carotin.	
<b>ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:</b>	Aussehen: cremefarben, homogen, glatt Konsistenz: mittelfest Geruch: buttrig, arttypisch Geschmack: gut schmelzend, frisch- buttrig, leicht säuerlich	
<b>VERWENDUNGSHINWEISE:</b>	Universal-Margarine zur gewerblichen Verwendung aus rein pflanzlichen Fetten und Ölen. Ohne Konservierungsmittel, ungehärtet; Gut geeignet für alle Anwendungen in der warmen und kalten Küche. Sehr gutes Spritzverhalten. Im Back- und Konditorbereich geeignet zur Herstellung von Mürbteigen, Massen, Hefeteigen und verschiedenen gerührten Teigen. Gute Stabilität, gute Flüssigkeitsbindung und guter kompakter Aufschlag. Gut geeignet auch für Weißgebäcke.	

**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-1 1(84)
<b>Fettgehalt</b>	80,1%	-	-	DGF K-1 2a (84)
<b>pH</b>	3,8	3	5	Glaselektrode
<b>Festfettanteil bei der angegebenen Temperatur</b>	10 °C 20°C 30°C	32 – 42 % 20 – 29 % 10 – 18 %		Pulsed NMR

1214401 U02

#### 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)	29	g	Kohlenhydrate	0	g		720	kcal
			davon Zucker	0	g	Salz	0,10	g

**ALLERGENE**

Potentielle allergene Lebensmittel gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011	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 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.		

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

Mindesthaltbarkeit       168 Tage ab Produktion. Siehe Datumsaufdruck auf der Kartonseite.

**LOGISTIKDATEN**

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Riegel	2,5 kg (brutto 2,51 kg)				9002043024013
pro Karton	10,0 kg (brutto 10,2 kg)	4 Riegel	L 32,8 x B 21,5 x H 16,5	1214401	9002043012171
pro Palette	840,0 kg (brutto 856,8 kg)	84 (7 x 12)	L 120,0 x B 80,0 x H 131,0		9002043010146
		+ 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: e-mail: [mailto:qualitaetsleitung@senna.at](mailto:mailto:qualitaetsleitung@senna.at)