

PRODUKT:	SENNA FRUCHTFÜLLE BIRNE	ART. NR: 1249167
SACHBEZEICHNUNG:	Fruchtfülle Birne	
VERPACKUNG:	Weißblechdose 3 Liter, Füllgewicht 2,7 kg	
ZUTATEN:	70 % Birnen, Glucose-Fructosesirup, modifizierte Stärke, Säureregulatoren: (Citronensäure, Natriumcitrate), Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, natürliches Aroma.	
ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:	Aussehen: Birnenstücke in einer pastösen gelben Masse Konsistenz: pastöse Masse mit Fruchtstücken Geruch: aromatisch, nach Birne Geschmack: aromatisch, nach Birne.	
VERWENDUNGSHINWEISE:	Backfeste, farbstabile, strukturstabile Fruchtfülle, Fruchtanteil zum Füllen von Plunder- und Blätterteiggebäck, Strudeln und Blechkuchen (backstabil) und als Auflage. Als hochwertige Zutat für Torten, Schnitten und Rouladen sowie als Zutat und Garnitur von Desserts. Vor Gebrauch vorsichtig umrühren.	

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	30°Brix	27°Brix	33°Brix	Refraktometer
pH (10% wass. Lös)	3,6	3,3	3,9	Glaselektrode

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ. Wert (KBE/g)	Methode
Gesamtkeimzahl Mesophile	< 100	EN ISO 4833
Hefen	< 100	EN ISO 7954
Schimmel	< 100	EN ISO 7954
E.Coli	< 10	ISO 16649-2-M
St. aureus	< 10	
Salmonellen	0 KBE/ 25g	EN ISO 11290-1
L. monocytogenes	0 KBE/ 25g	EN ISO 6579

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

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 GRAMM

Fett	0	g	Kohlenhydrate	28	g	Energie (Brennwert)	497 117	kJoule kcal
davon gesättigte FS	0	g	davon Zucker	25	g			
			Eiweiß	0	g	Salz	0,09	g

ALLERGENE

Potentielle allergene Lebensmittel gemäß VO (EU) Nr.1169/2011	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 Lupinenerzeugnisse	<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, 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. Ungeöffnetes Originalgebinde bei max. 25°C, trockene Lagerung. Nach dem Öffnen gekühlt lagern (+2°C bis +10°C) und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.
Mindesthaltbarkeit	24 Monate ab Produktion. Gemäß Angabe auf der Verpackung (Aufdruck auf Deckel)

LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Dose	3,0 l (= 2,7 kg)(brutto 3,1 kg)		Ø 15,5 x H 15,2	1249167	9002043019606
pro Palette	648,0 kg (brutto 744,0 kg)	240 (6 x 40)	L 120,0 x B 80,0 x H 139		9002043019668
+ ca. 20 kg Palettengewicht		inkl. 15 cm Palettenhöhe			

Erzeugt gemäß den Regelungen des 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: e-mail: mailto:qualitaetsleitung@senna.at