

PRODUKT:	MILLA PLUNDERPLATTE	ART. NR.: 1213408
SACHBEZEICHNUNG:	Margarine 80% Fett	
VERPACKUNG:	Platte zu 2 kg in Kunststoffolie (PE), 5x2 kg = 10 kg in Überkarton	
ZUTATEN:	Palmfett, Trinkwasser, Rapsöl, Emulgatoren :(Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine), Säureregulatoren: (Citronensäure, Trinatriumcitrat), Speisesalz (0,1%), Aroma, Farbstoff: Carotin.	
ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:	Aussehen: cremefarben, homogen, glatt Konsistenz: fest, plastisch Geruch: buttrig, arttypisch Geschmack: kaum schmelzend, kräftig buttrig, frisch nach Rahm, milchig, leicht säuerlich	
VERWENDUNGSHINWEISE:	Margarine zur gewerblichen Verwendung aus rein pflanzlichen Fetten und Ölen. Mit guter Stabilität, guter Plastizität und Temperaturbeständigkeit. Zur Herstellung von laminierten Teigen. Besonders geeignet für zarte, aromatische Croissants und Plundergebäcke, für Blätterteiggebäcke.	
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
Wassergehalt	ca. 19,8 %	-	-	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1(84) (Toleranzbereiche analog Fettgehalt gemäß VO 577/97 EG)
Fettgehalt	80 %	-	-	DGF K-I 2a (84) (Fettgehalt Toleranzbereiche gemäß VO 577/97 EG)
pH	3,7	3,2	4,4	Glaselektrode

		Winter	Sommer	Methode
Festfettanteil bei der angegebenen Temperatur	10°C	47 – 57%	50 – 60%	Pulsed NMR
	20°C	30,5 – 40,5 %	34,5 – 44,5 %	
	30°C	17 – 25 %	20 – 28 %	

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ.Wert	Maximum	Methode
Gesamtkeimzahl Mesophile	max. 100/g	1000/g	(PCA)
Keimzahl Hefen und Schimmel	max. 10/g	100/g	(YGC)
Keimzahl Enterobacteriaceae	0 /g	10/g	(VRBD)
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							720	kcal
gesättigte Fettsäuren (FS)	40	g	Kohlenhydrate	0	g			
			davon Zucker	0	g	Salz	0,14	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 Lupinerzeugnisse	<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. Sojaweiweiß, Sojalecithin, Sojaöl	⁵⁾ z.B. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, 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 Bei max. 16 °C und trocken lagern

Mindesthaltbarkeit 196 Tage nach Produktion. Gemäß Angabe auf der Verpackung (TT.MM.JJJJ)

LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	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	1213408	9002043018067
pro Palette	770 kg (brutto 793,1 kg)	77 (7 x 11)	L 120 x B 80 x H 133		9002043018050
	+ 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. Unterliegt nicht dem automatischen Änderungsdienst.

INFORMATION: e-mail: mailto:qualitaetsleitung@senna.at