

PRODUKT: SENNA APFELSPALTEN 5KG **ART. NR:**1247200

SACHBEZEICHNUNG: Getrocknete Apfelspalten für köstliche Wiener Apfelstrudel und Kuchen.

VERPACKUNG: 5 kg Karton mit KS-Innensack

ZUTATEN: Getrocknete Apfelspalten, Antioxidationsmittel: **Schwefeldioxid** (max. 300mg/kg).

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG: Aussehen: wie Apfel, Farbpalette reicht von weiß bis cremig-gelb, weitestgehend frei von dunklen Stückchen
Konsistenz: trockene, original verschlossen nicht zähe Apfelscheiben
Geruch: arttypisch nach Apfel, frei von Fremdgerüchen
Geschmack: arttypisch nach Apfel, frei von Fremdgeschmack

VERWENDUNGSHINWEISE: Zur gewerblichen Verwendung. Zur rationellen Herstellung von Füllungen, für Strudel und Kuchen, durch den Schnitt speziell auch für den typischen Wiener Apfelstrudel. Back- und Frosterfest.
1 kg SENNA Apfelspalten mit 5l heißem Wasser (ca. +60°C) übergießen, gut durchmischen und über Nacht quellen lassen. Anschließend weiterverarbeiten.
Wenn es schnell gehen muss:
1kg SENNA Apfelspalten mit 5l Wasser so lange kochen, bis die gesamte Wassermenge aufgenommen ist (ca. 10 Minuten); dabei gut durchrühren. Nach Abkühlung weiterverarbeiten.

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	-	-	4 %	6 Stunden bei 70°C unter Vakuum
SO ₂ -Gehalt	-	-	150 ÷ 300 ppm	

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ. Wert	Maximum
Gesamtkeimzahl Mesophile (PCA)	1000 /g	20000 /g
Keimzahl Hefen	100 /g	500 /g
Keimzahl Schimmel	100 /g	500/g
Keimzahl Enterobacteriaceae	10/g	100 /g
Pathogene Keime		neg /25 g

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

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 GRAMM

Fett	0,4	g	Eiweiß	1,5	g	Energie (Brennwert)	1506	kJoule
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1	g	Kohlenhydrate	82	g		356	kcal
			davon Zucker	65	g	Salz	0,40	g

Dieses Nährwertdatenblatt wurde nach den zum Zeitpunkt der Ausgabe geltenden Vorschriften erstellt. Die Werte beruhen auf Analysen. Sie werden lediglich zu Informationszwecken angegeben. Diese Daten können aufgrund der natürlichen Variabilität des Rohstoffes Schwankungen unterworfen sein.

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schwefeldioxid
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.		

	Ja	Nein		Ja	Nein
Geeignet für glutenfreie Ernährung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Geeignet für lactosefreie Ernährung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geeignet für ovo-lacto vegetabile Ernährung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Geeignet für vegane Ernährung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

LAGERBEDINGUNGEN

Temperatur Vor Wärme schützen und trocken lagern.
 Mindesthaltbarkeit 360 Tage ab Produktion

LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Karton	5,0 kg (brutto 6,0 kg)		L 40,0 x B 28,0 x H 45,0	1247200	9002043012362
pro Palette	160,0 kg (brutto 192,0 kg)	32 (4 x 8)	L 120,0 x B 80,0 x H 195,0		9002043012379
+ ca. 20 kg Palettengewicht			inkl. 15 cm Palettenhöhe		

Erzeugt gemäß den Regelungen des österr. 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