PRODUKT: **SENNA PIZZA SAUCE** **ART. NR:1234298**

VERPACKUNG: PE-Eimer, 5 kg (originalversiegelt)

SACHBEZEICHNUNG: Pizzasauce

ZUTATEN: 45% Tomatenmark einfach konzentriert, Trinkwasser, 9% Zwiebel, Zucker, modifizierte Stärke, Speisesalz, 0,6% Origanum, 0,4% Knoblauch, Petersilie, Verdickungsmittel: Xanthan, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, natürliches Aroma.

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG: Aussehen: Tomatensauce mit kleinstückigem Gemüse und Kräutern, frisch rot
Konsistenz: pulpig
Geruch: süß-säuerlich, fruchtig, nach Tomate und italienischen Kräutern
Geschmack: süß-säuerlich, fruchtig, nach Tomate und italienischen Kräutern

VERWENDUNGS-HINWEISE: Ideal als: Basis für diverse Pizzasnacks, auch gut geeignet als: Pastasauce, Dip für Nachos und Fingerfood. Als Beigabe zu Speisen der warmen und kalten Küche. Zum Abschmecken von warmen Saucen.

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	79,5 %	-	-	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1(84)
Fettgehalt	<0,1%	-	-	DGF K-I 2a (84)
pH	4,1	3,5	4,4	Glaselektrode

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ. Wert	Maximum
Gesamtkeimzahl Mesophile (PCA)	$< 10^3$/g	10^5/g
Keimzahl Hefen und Schimmel	$< 10^2$/g	$< 5 \times 10^2$/g
Keimzahl Enterobacteriacaee	< 3 /g	< 20 /g
Pathogene Keime	abwesend /g	-

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

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 GRAMM

Fett	<0,1	g	Eiweiß	1,2	g	Energie (Brennwert)	244 58	kJoule kcal
davon gesättigte FS	<0,1	g	Kohlenhydrate	12	g			
			davon Zucker	7,7	g	Salz	1,5	g

ALLERGENE

Potentielle allergene Lebensmittel gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011	lt. Rezeptur enthalten		Erläuterungen
	ja	nein	
Glutenhaltige Getreide[1)]	☐	☒	
Milch und **Milcherzeugnisse**[2)]	☐	☒	
Eier und **Eierzeugnisse, Eilecithin**	☐	☒	
Fisch und **Fischerzeugnisse**	☐	☒	
Krebstiere[3)] und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
Soja[4)] und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
Schalenfrüchte[5)] und daraus hergest. Erzeugnisse	☐	☒	
Sesamsamen und **Sesamsamenerzeugnisse**	☐	☒	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
Schwefeldioxid und Sulfite[6)]	☐	☒	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	☐	☒	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	☐	☒	

[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, 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 ☒	Nein ☐	Geeignet für lactosefreie Ernährung	Ja ☒	Nein ☐
Geeignet für vegane Ernährung	Ja ☒	Nein ☐	Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung	Ja ☒	Nein ☐

LAGERBEDINGUNGEN

Temperatur: Vor Wärme schützen. Nach dem Öffnen gekühlt lagern (+2°C bis + 10°C).
Mindesthaltbarkeit: 242 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 Kübel	5,0 kg (brutto 5,8 kg)		Ø 22,5 x H 20,0	1234298	9002043019729
pro Palette	540,0 kg (brutto 561,6 kg)	108 (6 x 18)	L 120,0 x B 80,0 x H 137,0		9002043017749
	+ ca. 20 kg Palettengewicht		inkl. 15 cm Palettenhöhe		

Erzeugt gemäß den Regelungen des österreichischen 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