

PRODUKT: SENNA MELANGE UNIVERSAL **ART. NR:** 1214220

SACHBEZEICHNUNG: Mischfetterzeugnis (80% Fett)

VERPACKUNG: Stangen zu 2,5 kg in Kunststoffolie (PE), 4x2,5 kg = 10 kg in Überkarton

ZUTATEN: Pflanzliche Fette und Öle (Palm, Kokos, Raps), Trinkwasser, 8% **Butterreinfett**, **Sauermilch** (0,1% Fett), Emulgatoren: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine), Aroma, Speisesalz (**0,1%**), Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Farbstoff: Carotin.

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG: Aussehen: cremeweiß
 Konsistenz: homogene, plastisch
 Geruch: aromatisch nach Butter, rein
 Geschmack: aromatisch nach Butter, rein, arttypisch, mittel bis rasch schmelzend

VERWENDUNGSHINWEISE: Margarine für die gewerbliche und industrielle Verwendung aus einer Mischung hochwertiger pflanzlicher Fette mit Butter. Für aufgeschlagene Massen, Cremes und feinste Teige mit dem vollen Geschmack von frischer Butter.

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	-	3,0	5,0	Glaselektrode

		Sommer	Übergang	Winter	
Festfettanteil bei der angegebenen Temperatur	10°C	50 – 59 %	47 – 57 %	43 – 52 %	Pulsed NMR
	20°C	27 – 35 %	27 – 38 %	22 – 30 %	
	30°C	11 – 19 %	12 – 20 %	9 – 15 %	

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)	2965	kJoule
davon gesättigte Fettsäuren (FS)	51	g	Kohlenhydrate	0	g		721	kcal
			davon Zucker	0	g	Salz	0,10	g

TRANSFETTSÄUREN: gemäß Verordnung (EU) 2019/649 wird bestätigt, dass der Gehalt an Transfettsäuren weniger als 2% beträgt.

ALLERGENE

Potenzielle 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Magermilch, Butterreinfett
Eier und Eiererzeugnisse, 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 type="checkbox"/>	Nein <input checked="" type="checkbox"/>
Geeignet für vegane Ernährung	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input checked="" 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 198 Tage ab Produktion. Gemäß Angabe auf der Verpackung.

LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Karton	10 kg (= 4 x 2,5 kg) (brutto 10,2 kg)		L 32,8 x B 21,5 x H 16,5	1214220	9002043013550
pro Palette	840 kg (brutto 856,8 kg)	84 (7 x 12)	L 120 x B 80 x H 131		9002043013567
	+ 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>