

PRODUKT: SENNA BUTTERPLATTE **ART. NR.:**1413254**SACHBEZEICHNUNG:** Butter, mindestens 82% Fett.**VERPACKUNG:** Platten zu 2 kg in Kunststoffolie (PE), 5x2kg = 10 kg in Überkarton**ZUTATEN:** **Butter, Butterfett** fraktioniert, Trinkwasser.

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG: Aussehen: cremefarben, homogen, glatt
 Konsistenz: homogen, plastisch
 Geruch: nach Butter, arttypisch, ohne Fremdgeruch
 Geschmack: gut schmelzend, nach Butter, ohne Fremdgeschmack

VERWENDUNGS-HINWEISE: Butter für die gewerbliche Verwendung mit erhöhtem Schmelzpunkt und besonderer Plastizität. Wie Butter. Zur Herstellung von feinsten laminierten Buttermen zu kontrollierten Bedingungen.
 Durch die Verwendung von fraktioniertem Milchfett ist eine bessere Temperaturstabilität gegeben.
 Die Plattenform gewährleistet ein exaktes und schnelles Temperieren. Die gute Plastizität der Butterplatte sorgt für eine optimale Schichtung in Blätterteigen, Plunderteigen sowie bei Croissantteigen.

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	-	14,6	16,0	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1(84) (Toleranzbereiche analog Fettgehalt gemäß VO 577/97 EG)
Fettgehalt	-	82 %	-	DGF K-I 2a (84) (Fettgehalt Toleranzbereiche gemäß VO 577/97 EG)
Fettfreie Trockenmasse	1,8 %	1%	2%	
pH	3,5	2	5	Glaselektrode

Festfettanteil bei der angegebenen Temperatur	10°C	47 – 54 %	Pulsed NMR
	20°C	20 - 28 %	
	30°C	3 – 11 %	

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ.Wert	Maximum	
Gesamtkeimzahl Mesophile Keimzahl Hefen und Schimmel	max. 100/g max. 10/g	5000/g 100/g	(PCA)
Keimzahl Enterobacteriaceae Pathogene Keime	0 /g 0 /g	10/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	82	g	Eiweiß	0,6	g	Energie (Brennwert)	2960	kJoule
davon gesättigte Fettsäuren (FS)	56	g	Kohlenhydrate	0,6	g		745	kcal
			davon Zucker	0,6	g	Salz	0,02	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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Butter, Butterfett fraktioniert
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 Sulfit⁶⁾	<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. Sojaweiß, 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 SO₂ 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 Gekühlt und trocken lagern (max. +8 °C).

Mindesthaltbarkeit 172 Tage ab 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	10,0 kg (= 5 x 2 kg) (brutto 10,3 kg)		L 39,2 x B 29,7 x H 10,8	1413254	9002043030762
pro Palette	770,0 kg (brutto 793,1 kg)	77 (11x7)	L 120,0 x B 80,0 x H 133,0		9002043030779

+ 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