

<b>PRODUKT:</b>	<b>SENNALOGO ESTRAGON SENF</b>		
<b>SACHBEZEICHNUNG:</b>	Estragon Senf		
<b>VERPACKUNG:</b>	PP-Steh tube 1,2 kg	Tray 8 x 1,2 kg = 9,6 kg)	<b>ART. NR:</b> <b>1236212</b>
<b>ZUTATEN:</b>	Trinkwasser, <b>Senfsaat</b> , Weingeistessig (DE: Branntweinessig), Zucker, Speisesalz, Gewürze, Aroma.		
<b>ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:</b>	Aussehen: gelbbraun, glatt bis leicht pulpig, homogen, bei längerer Lagerung leichte Synärese möglich Konsistenz: cremig bis pastös Geruch: säuerlich, arttypisch Geschmack: mittelscharf, säuerlich, aromatisch, arttypisch nach Senf		
<b>VERWENDUNGSHINWEISE:</b>	Als Garnierung, als Beigabe kalt, als Zutat zu Speisen der warmen und kalten Küche. Vor Gebrauch schütteln.		

**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
<b>Fettgehalt</b>	6,5%	-	-	DGF K-I 2a (84)
<b>pH</b>	3,7	-	<4,4	Glaselektrode

#### BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ. Wert	Maximum
Gesamtkeimzahl Mesophile (PCA)	max. 10 <sup>3</sup> /g	10 <sup>5</sup> /g
Keimzahl Hefen und Schimmel	max. 10 <sup>2</sup> /g	5x10 <sup>3</sup> /g
Keimzahl Enterobacteriaceae	abwesend /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	6,5	g	Eiweiß	6,0	g	Energie (Brennwert)	503	kJoule
davon gesättigte Fettsäuren	0,4	g	Kohlenhydrate	5,4	g		121	kcal
			davon Zucker	5,4	g	Salz	2,6	g

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"/>

## ALLERGENE

Potentielle allergene Lebensmittel gemäß VO (EU) Nr.1169/2011	lt. Rezeptur enthalten		Erläuterungen
	ja	nein	
<b>Glutenhaltige Getreide<sup>1)</sup></b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Milch und Milcherzeugnisse<sup>2)</sup></b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Eier und Eierzeugnisse, Eilecithin</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Fisch und Fischerzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Krebstiere<sup>3)</sup> und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Soja<sup>4)</sup> und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Schalenfrüchte<sup>5)</sup> und daraus hergest. Erzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Senfsaat
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Schwefeldioxid und Sulfit<sup>6)</sup></b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Lupine und Lupinenerzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<sup>1)</sup> Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Grünkern, Kamut und alle daraus hergestellten Produkte <sup>2)</sup> z.B. Milcheiweiß, Molke, Laktose <sup>3)</sup> Krebse, Hummer, Garnelen und Muscheln <sup>4)</sup> z.B. Sojaweiß, Sojalecithin, Sojaöl	<sup>5)</sup> z.B. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Peccanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <sup>6)</sup> in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben.		

## LAGERBEDINGUNGEN

Temperatur Vor Wärme schützen. Nach dem Öffnen gekühlt lagern (+2°C bis +10°C).  
 Mindesthaltbarkeit Gemäß Angabe auf der Verpackung (TT.MM.JJJJ)

## LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Tube	1,2 kg (brutto 1,28 kg)		L 10,5 x B 7,1 x H 25,8	1236212	9002043034197
pro Tray	9,6 kg (brutto 10,24 kg)	8 Tuben	L 21,5 x B 29,5 x H 26,0		9002043034180
pro Palette	500 kg (brutto 533,0 kg)	416 Tuben (4 x 104)	L 120,0 x B 80,0 x H 120		9002043034173
+ 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](mailto:mailto:qualitaetsleitung@senna.at)