



# PRODUKTDATENBLATT

SENN Nahrungsmittel GmbH & Co KG  
Stockhamnergasse 19  
AT-1140 Wien

<b>PRODUKT:</b>	<b>SENN MELANGE UNIVERSAL</b>	<b>ART. NR: 1214220</b>
<b>SACHBEZEICHNUNG:</b>	Mischfetterzeugnis (80% Fett)	
<b>VERPACKUNG:</b>	Stangen zu 2,5 kg in Kunststoffolie (PE), 4x2,5 kg = 10 kg in Überkarton	
<b>ZUTATEN:</b>	Pflanzliche Fette und Öle (Palm, Kokos, Raps), Trinkwasser, <b>Butterreinfett</b> , 1% <b>Sauermilch</b> (0,1% Fett), Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin), Aroma, Speisesalz, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Farbstoff Beta-Carotin.	
<b>ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:</b>	Aussehen: cremeweiß Konsistenz: homogene , plastisch Geruch: aromatisch nach Butter, rein Geschmack: aromatisch nach Butter, rein, arttypisch, mittel bis rasch schmelzend	
<b>VERWENDUNGSHINWEISE:</b>	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
<b>Wassergehalt</b>	ca. 19,8 %	-	-	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1(84) (Toleranzbereiche analog Fettgehalt gemäß VO 577/97 EG)
<b>Fettgehalt</b>	80 %	Mittelwert min. 80 %	-	DGF K-I 2a (84) (Fettgehalt Toleranzbereiche gemäß VO 577/97 EG)
<b>pH</b>	3,6	3,2	4,4	Glaselektrode

<b>Festfettanteil bei der angegebenen Temperatur</b>	10°C 20°C 30°C 40°C	50 – 60 % 24 – 29 % 7 – 13 % <1		Pulsed NMR
--	------------------------------	--	--	------------

1214220 U01

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



## ALLERGENE

Potentielle allergene Lebensmittel gemäß RICHTLINIE 2000/13 EG	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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Magermilch, Butterreinfett
<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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite<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. Sojaeiweiß, 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.		

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                      Kühl und trocken lagern (max. 16 °C)  
Mindesthaltbarkeit        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	720 kg (brutto 734,4 kg)	72 (6 x 12)	L 120 x B 80 x H 114		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 Lebensmittelüberwachungsdienst.

INFORMATION: Dipl.-Ing. P. Weiland, Qualitätsleitung  
e-mail: [mailto:qualitaetsleitung@senna.at](mailto:mailto:qualitaetsleitung@senna.at)

Telefon: ++43 (0) 1/ 910 42 -158  
Fax: ++43 (0) 1/ 910 42 -4158

Wien, am 13.01.2015

