



PRODUKTDATENBLATT

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

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, **Butterreinfett**, 1% **Sauermilch** (0,1% Fett), Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin), Aroma, Speisesalz, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Farbstoff Beta-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-1 1(84) (Toleranzbereiche analog Fettgehalt gemäß VO 577/97 EG)
Fettgehalt	80 %	Mittelwert min. 80 %	-	DGF K-1 2a (84) (Fettgehalt Toleranzbereiche gemäß VO 577/97 EG)
pH	3,6	3,2	4,4	Glaselektrode

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

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



ALLERGENE

Table with 3 columns: Potentielle allergene Lebensmittel gemäß RICHTLINIE 2000/13 EG, lt. Rezeptur enthalten (ja/nein), Erläuterungen. Rows include Glutenhaltige Getreide, Milch, Eier, Fisch, Krebstiere, Soja, Erdnüsse, Schalenfrüchte, Sesamsamen, Senf, Sellerie, Schwefeldioxid, Lupine, Weichtiere.

Table with 6 columns for dietary suitability: Geeignet für glutenfreie Ernährung, Geeignet für lactosefreie Ernährung, Geeignet für vegane Ernährung, Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung.

LAGERBEDINGUNGEN

Temperatur Kühl und trocken lagern (max. 16 °C)
Mindesthaltbarkeit Gemäß Angabe auf der Verpackung.

LOGISTIKDATEN

Table with 6 columns: Verpackungsangaben, Nettofüllmenge, Palettierung, Abmessungen (cm), Art. Nr., GTIN. Rows for pro Karton and pro Palette.

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.

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



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

Wien, am 13.01.2015