



PRODUKTDATENBLATT

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

PRODUKT: SENNA BUTTERPLATTE **ART. NR:**1413254

SACHBEZEICHNUNG: Butter mit 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 Nicht als „gentechnisch verändert“ kennzeichnungspflichtig, (EG) und VO 1830/2003 (EG))

CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ.Wert	Minimum	Maximum	Methode
Wassergehalt	15,8 %	-	-	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1(84) (Toleranzbereiche analog Fettgehalt gemäß VO 577/97 EG)
Fettgehalt	82 %	Mittelwert min. 80 %	-	DGF K-I 2a (84) (Fettgehalt Toleranzbereiche gemäß VO 577/97 EG)
Fettfreie Trockenmasse	1,8 %	1 %	2 %	

Festfettanteil bei der angegebenen Temperatur	10°C	48 - 57%		Pulsed NMR
	20°C	18 - 28 %		
	30°C	5 - 11%		

1413254 BUTT

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ.Wert	Maximum	
Gesamtkeimzahl Mesophile	max. 100/g	5000/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	82	g	Eiweiß	0,6	g	Energie (Brennwert)	2960	kJoule
davon						745		kcal
gesättigte Fettsäuren (FS)	56	g	Kohlenhydrate	0,6	g			
			davon Zucker	0,6	g	Salz	0,02	g



ALLERGENE

Potentielle allergene Lebensmittel gemäß RICHTLINIE 2000/13 EG	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 Sulfite⁶⁾	<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. Sojaeiweiß, Sojalecithin, Sojaöl		⁵⁾ z.B. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Peccanuss, 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 Kühl und trocken lagern (max. 8 °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 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	600,0 kg (brutto 618,0 kg)	60 (10x6)	L 120,0 x B 80,0 x H 123,0		9002043030779

+ ca. 20 kg Palettengewicht

inkl. 15 cm Palettenhöhe

Erzeugt gemäß den Regelungen des Lebensmittelgesetz 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 gesetzlicher Vorschriften, Schutzrechte etc. selber verantwortlich. Unterliegt nicht dem automatischen Änderungsdienst.

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