



PRODUKTDATENBLATT

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

PRODUKT: SENNA ESTRAGON SENF

SACHBEZEICHNUNG: Estragonsenf

VERPACKUNG: PP-Stehtube 700 g (Tray 12 x 700 g = 8,4 kg) **ART. NR:** 1236211
PP-Stehtube 1,2 kg (Tray 8 x 1,2 kg = 9,6 kg) 1236212
PP-Eimer 5 kg 1236205
Stick-Pack-Portionspackung 20 g (100 x 20 g = 2,0 kg) 1234450

ZUTATEN: Trinkwasser, **Senfsaat**, Weingeistessig (DE: Branntweinessig), Zucker, Speisesalz, Gewürze, Aroma.

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG: 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

VERWENDUNGSHINWEISE: Als Garnierung, als Beigabe kalt, als Zutat zu Speisen der warmen und kalten Küche

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
Fettgehalt	5%	-	-	DGF K-I 2a (84)
pH	3,7	-	<4,4	Glaselektrode

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ. Wert	Maximum
Gesamtkeimzahl Mesophile (PCA)	max. 10 ³ /g	10 ⁵ /g
Keimzahl Hefen und Schimmel	max. 10 ² /g	5x10 ³ /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	5,3	g	Eiweiß	4,6	g	Energie (Brennwert)	492	kJoule
davon gesättigte Fettsäuren	0,3	g	Kohlenhydrate	11	g		117	kcal
			davon Zucker	8,3	g	Salz	2,00	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"/>

LAGERBEDINGUNGEN

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



PRODUKTDATENBLATT

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

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Senfsaat
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite⁶⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und Lupinerzeugnisse	<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.	

LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Karton	2,0 kg (brutto 2,18 kg)	100 Portionspackungen à 20 g	L 17,2 x B 14,0 x H 19,2	1234450	9002043016797
pro Palette	288,0 kg (brutto 313,9 kg)	144 Kartons (4 x 36)	L 120,0 x B 80,0 x H 91,8		9002043016803
pro Tube	0,7 kg (brutto 0,754 kg)		L 8,5 x B 6,3 x H 22,5	1236211	9002043034166
pro Tray	8,4 kg (brutto 9,07 kg)	12 Tuben	L 17,0 x B 38,0 x H 22,8		9002043034159
pro Palette	605,0 kg (brutto 654,0 kg)	864 Tuben (6 x 144)	L 120,0 x B 80,0 x H 150		9002043034142
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	499,2 kg (brutto 532,48 kg)	416 Tuben (4 x 104)	L 120,0 x B 80,0 x H 120		9002043034173
pro Kübel	5,0 kg (brutto 5,2 kg)		Ø 22,5 x H 20,0	1236205	9002043362054
pro Palette	500,0 kg (brutto 520,0 kg)	100 Kübel (5 x 20)	L 120,0 x B 80,0 x H 115		9002043010481

+ 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: 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 11.07.2016

