



PRODUKTDATENBLATT

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

PRODUKT: SENNA BACK RSPO SG 4x2,5kg **ART. NR:**1212211

SACHBEZEICHNUNG: Margarine 80% Fett

VERPACKUNG: Riegel zu 2,5 kg in Kunststoffolie (PE), 4x2,5kg = 10kg in Überkarton

ZUTATEN: Pflanzliche Fette und Öle (Palm*, Raps), Trinkwasser, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren*, Lecithine), Speisesalz (**0,1%**), Aroma, Säuerungsmittel Citronensäure, Farbstoff Carotin.

* RSPO SG zertifiziert.

Aktuelle Zertifikat Nr. siehe

[http://www.rspo.org/certification](http://www.rspo.org/certification?supply-chain-certificate-holders?keywords=senna&country=Austria)

ORGANOLEPTISCHE Aussehen: cremefarben, homogen, glatt

BESCHREIBUNG: Konsistenz: mittelfest

Geruch: buttrig, arttypisch

Geschmack: langsam schmelzend, kräftig buttrig, leicht säuerlich

VERWENDUNGS- Margarine für die gewerbliche Verwendung aus rein pflanzlichen Fetten und Ölen.
HINWEISE: Mit guter Stabilität, guter Flüssigkeitsbindung und kompaktem Aufschlag. Zur Herstellung von Mürbteigen, Massen, Hefeteigen und verschiedenen gerührten Teigen. Gut geeignet auch für Weißgebäcke.

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	ca. 19,8 %	-	-	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1(84) (Toleranzbereiche analog Fettgehalt gemäß VO 577/97 EG)
Fettgehalt	80 %	-	-	DGF K-I 2a (84) (Fettgehalt Toleranzbereiche gemäß VO 577/97 EG)
pH	3,6	3,2	4,4	Glaselektrode

		Winter	Sommer	
Festfettanteil bei der angegebenen Temperatur	10°C	39 – 50 %	41 – 51 %	Pulsed NMR
	20°C	20 – 29 %	22 – 31 %	
	30°C	8 – 14 %	9 – 16 %	

1212211 A01, A02

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)	2961	kJoule
davon							720	kcal
gesättigte Fettsäuren (FS)	38	g	Kohlenhydrate	0	g			
			davon Zucker	0	g	Salz	0,10	g



ALLERGENE

Potentielle allergene Lebensmittel gemäß VO (EU) Nr.1169/2011	lt. Rezeptur enthalten		Erläuterungen
	ja	nein	
Glutenhaltige Getreide¹⁾	☐	☒	
Milch und Milcherzeugnisse²⁾	☐	☒	
Eier und Eierzeugnisse, Eilecithin	☐	☒	
Fisch und Fischerzeugnisse	☐	☒	
Krebstiere³⁾ und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
Soja⁴⁾ und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
Schalenfrüchte⁵⁾ und daraus hergest. Erzeugnisse	☐	☒	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	☐	☒	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
Schwefeldioxid und Sulfite⁶⁾	☐	☒	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	☐	☒	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	☐	☒	
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 ☒	Nein ☐	Geeignet für lactosefreie Ernährung	Ja ☒	Nein ☐
Geeignet für vegane Ernährung	Ja ☒	Nein ☐	Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung	Ja ☒	Nein ☐

LAGERBEDINGUNGEN

Temperatur Kühl und trocken lagern (max. +16°C)

Mindesthaltbarkeit 198 Tage ab Produktion. Gemäß Angabe auf der Verpackung, (TT.MM.JJJJ)

LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Riegel	2,5 kg (brutto 2,51 kg)		L 32,0 x B 8,5 x H 10,0	1212211	9002043039543
pro Karton	10 kg (brutto 10,2 kg)		L 32,8 x B 21,5 x H 16,5	1212211	9002043039390
pro Palette	720 kg (brutto 734,4 kg)	72 (6 x 12)	L 120 x B 80 x H 114	1212211	9002043039406
	+ 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 aller gesetzlichen Vorschriften, Schutzrechte etc. selber verantwortlich. Unterliegt nicht dem automatischen Änderungsdienst.

INFORMATION: e-mail: mailto:qualitaetsleitung@senna.at

Wien, am 01.04.2021