



PRODUKTDATENBLATT

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

PRODUKT: SENNA SAUCE TARTARE **ART. NR:** 1234237

SACHBEZEICHNUNG: Sauce Tartare

VERPACKUNG: PE-Eimer 5 kg (originalversiegelt)

ZUTATEN: 40% Pflanzenöl (Sonnenblumen, Raps in veränderlichen Gewichtsanteilen), Trinkwasser, Gewürzgurken (Gurken, Trinkwasser, Weingeistessig (DE: Brantweinessig), Speisesalz, Konservierungsstoff Natriumbenzoat), Zwiebel, **Eigelb** pasteurisiert, Zucker, Kapern, Petersilie, Speisesalz, modifizierte Stärke, Weingeistessig (DE: Brantweinessig), Kapern, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Säuerungsmittel Citronensäure, **Senfsaat**, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Zitronensaftkonzentrat, Aroma, Antioxidationsmittel E385.

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG: Aussehen: arttypisch, Saucen mit kleinstückigen Gemüse- und Kräuterteilen, cremeweiß bis beige, bedingt durch den Kräuteranteil leicht grünlich
Konsistenz: dickflüssig
Geruch: aromatisch, arttypisch
Geschmack: süß-säuerlich, aromatisch, arttypisch

VERWENDUNGS-HINWEISE: Als Garnierung, als Beigabe kalt 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
Wassergehalt	51%	-	-	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1(84)
Fettgehalt	41%	39%	-	DGF K-I 2a (84)
pH	4,0	3,5	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	5 x 10 ² /g
Keimzahl Enterobacteriaceae	< 3 /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	41	g	Eiweiß	0,7	g	Energie (Brennwert)	1622	kJoule
davon							395	kcal
gesättigte Fettsäuren (FS)	4,7	g	Kohlenhydrate	4,9	g			
			davon Zucker	3,1	g	Salz	1,6	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	☒	☐	Eigelb
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	☒	☐	Senf
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, Pecanuss, 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 Vor Wärme schützen. Vor Frost schützen. Nach dem Öffnen wieder verschließen und gekühlt (+2 bis +10°C) lagern.

Mindesthaltbarkeit 182 Tage ab Produktion

LAGERBEDINGUNGEN

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Eimer	5,0 kg (brutto 5,2 kg)		Ø 22,5 x H 20,0	1234237	9002043015028
pro Palette	500,0 kg (brutto 520,0 kg)	100 Eimer (5 x 20)	L 120,0 x B 80,0 x H 115,0		9002043015035
+ ca. 20 kg Palettengewicht			inkl. 15 cm Palettenhöhe		

Erzeugt gemäß den Regelungen des 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 geltenden Vorschriften, Schutzrechte etc. selber verantwortlich. Bei Änderung erfolgt keine Verständigung.

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

Wien, am 25.01.2021

