



PRODUKTDATENBLATT

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

PRODUKT:	SENNA PIZZA SAUCE	ART. NR:1234298
VERPACKUNG:	PE-Eimer, 5 kg (originalversiegelt)	
SACHBEZEICHNUNG:	Pizzasauce	
ZUTATEN:	45% Tomatenmark einfach konzentriert, Trinkwasser, 9% Zwiebel, Zucker, modifizierte Stärke, Speisesalz, 0,6% Origanum, 0,4% Knoblauch, Petersilie, Verdickungsmittel Xanthan, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, natürliches Aroma.	
ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:	Aussehen: Tomatensauce mit kleinstückigem Gemüse und Kräutern, frisch rot Konsistenz: pulpig Geruch: süß-säuerlich, fruchtig, nach Tomate und italienischen Kräutern Geschmack: süß-säuerlich, fruchtig, nach Tomate und italienischen Kräutern	
VERWENDUNGS-HINWEISE:	Ideal als: Basis für diverse Pizzasnacks, auch gut geeignet als: Pastasauce, Dip für Nachos und Fingerfood. Als Beigabe zu Speisen der warmen und kalten Küche. Zum Abschmecken von warmen Saucen.	

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	79,5 %	-	-	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1 (84)
Fettgehalt	<0,1%	-	-	DGF K-I 2a (84)
pH	4,1	3,5	4,4	Glaselektrode

16013 Dekl I Eim 10 09

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ. Wert	Maximum
Gesamtkeimzahl Mesophile (PCA)	< 10 ³ /g	10 ⁵ /g
Keimzahl Hefen und Schimmel	< 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	<0,1	g	Eiweiß	1,2	g	Energie (Brennwert)	242	kJoule
davon gesättigte FS	<0,1	g	Kohlenhydrate	12	g		57	kcal
			davon Zucker	7,5	g	Salz	1,5	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, 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. Nach dem Öffnen gekühlt lagern (+2°C bis +10°C).
Mindesthaltbarkeit Siehe Datumsaufdruck am Deckel.

LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Kübel	5,0 kg (brutto 5,8 kg)		Ø 22,5 x H 20,0	1234298	9002043019729
pro Palette	500,0 kg (brutto 580,0 kg)	100 (5 x 20)	L 120,0 x B 80,0 x H 115,0		9002043017749
+ 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: e-mail: <mailto:qualitaetsleitung@senna.at>



Wien, am 06.10.2020