



PRODUKTINFORMATION

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

PRODUKT:	SENNA APFELSPALTEN 5KG	ART. NR:1247200
SACHBEZEICHNUNG:	Getrocknete Apfelspalten für köstliche Wiener Apfelstrudel und Kuchen.	
VERPACKUNG:	5 kg Karton mit KS-Innensack	
ZUTATEN:	Getrocknete Apfelspalten, Antioxidationsmittel Schwefeldioxid (max. 300mg/kg).	
ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:	Aussehen: wie Apfel, Farbpalette reicht von weiß bis cremig-gelb, weitestgehend frei von dunklen Stückchen Konsistenz: trockene, original verschlossen nicht zähe Apfelscheiben Geruch: arttypisch nach Apfel, frei von Fremdgerüchen Geschmack: arttypisch nach Apfel, frei von Fremdgeschmack	
VERWENDUNGSHINWEISE:	Zur rationellen Herstellung von Füllungen, für Strudel und Kuchen, durch den Schnitt speziell auch für den typischen Wiener Apfelstrudel. Back- und Frosterfest. 1 kg SENNA Apfelspalten mit 5l heißem Wasser (ca. +60°C) übergießen, gut durchmischen und über Nacht quellen lassen. Anschließend weiterverarbeiten. Wenn es schnell gehen muss: 1kg SENNA Apfelspalten mit 5l Wasser solange kochen, bis die gesamte Wassermenge aufgenommen ist (ca. 10 Minuten); dabei gut durchrühren. Nach Abkühlung weiterverarbeiten.	

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	-	-	4 %	Flüchtige Substanz bei 105°C DGF K-I 1(84)
SO₂-Gehalt	-	-	300 ppm	

BAKTERIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	Typ. Wert	Maximum
Gesamtkeimzahl Mesophile (PCA)	100 /g	1000 /g
Keimzahl Hefen und Schimmel	10 /g	100 /g
Keimzahl Enterobacteriaceae		neg /1 g
Pathogene Keime		neg /25 g

Die bakteriologischen Grenzwerte gelten bei gekühlter Lagerung und bei original verschlossener Packung bis zum Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 GRAMM

Fett	0,6	g	Eiweiß	1,3	g	Energie (Brennwert)	1448	kJoule
davon							346	kcal
gesättigte Fettsäuren (FS)	0,1	g	Kohlenhydrate	93	g			
			davon Zucker	81	g	Salz	0,31	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⁾	☒	☐	Schwefeldioxid
Lupine und Lupinenerzeugnisse	☐	☒	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	☐	☒	
¹⁾ Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Grünkern, Kamut und alle daraus hergestellten Produkte		⁵⁾ z.B. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Peccanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	
²⁾ z.B. Milcheiweiß, Molke, Laktose		⁶⁾ in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angegeben.	
³⁾ Krebse, Hummer, Garnelen und Muscheln			
⁴⁾ z.B. Sojaeiweiß, Sojalecithin, Sojaöl			

	Ja	Nein		Ja	Nein
Geeignet für glutenfreie Ernährung	☒	☐	Geeignet für lactosefreie Ernährung	☒	☐
Geeignet für ovo-lacto vegetabile Ernährung	☒	☐	Geeignet für vegane Ernährung	☒	☐

LAGERBEDINGUNGEN

Temperatur Vor Wärme schützen und trocken lagern.
Mindesthaltbarkeit Gemäß Angabe auf der Verpackung

LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Karton	5,0 kg (brutto 6,0 kg)		L 40,0 x B 28,0 x H 45,0	1247200	9002043012362
pro Palette	160,0 kg (brutto 192,0 kg)	32 (4 x 8)	L 120,0 x B 80,0 x H 195,0		9002043012379
+ ca. 20 kg Palettengewicht		inkl. 15 cm Palettenhöhe			

Erzeugt gemäß den Regelungen des österr. 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. Unterliegt nicht dem automatischen Änderungsdienst.

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

Wien, am 14.01.2020

