



PRODUKTDATENBLATT

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

PRODUKT:	SENNA CREME MARGARINE	ART. NR:1211201
SACHBEZEICHNUNG:	Margarine 80% Fett	
VERPACKUNG:	Riegel zu 2,5 kg in Kunststoffolie (PE), 4x2,5 kg = 10 kg in Überkarton	
ZUTATEN:	Pflanzliche Fette und Öle (Kokos, Raps, Palm, Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen), Pflanzenfett ganz gehärtet (Kokos), Trinkwasser, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren), Speisesalz (0,1%), Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma, Farbstoff Carotin.	
ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG:	Aussehen: hellcremefarbig, glatt, homogen Konsistenz: stark temperaturabhängig, bei 10°C sehr hart, bei 25°C weich Geruch: mild, nach frischem Rahm Geschmack: mild nach frischem Rahm, milchig, leicht säuerlich, frisch	
VERWENDUNGS-HINWEISE:	Margarine für die gewerbliche Verwendung aus rein pflanzlichen Fetten und Ölen mit sehr gutem butterartigen Abschmelzverhalten. Durch Verwendung von Spezialemulgatoren mit sehr hohem und raschem Aufschlag und sehr guter Stabilität. Daher ausgezeichnet geeignet zur Herstellung von Füll- und Dekorcremen und leichten Massen. Als Fettbasis zur Herstellung von flüssigen pflanzlichen Schlagcremes mit gutem Aufschlag und Stabilität geeignet. Sehr gutes, cholesterin- und transfettsäurefreies Basisprodukt.	

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 %	Mittelwert min. 80%	-	DGF K-I 2a (84) (Fettgehalt Toleranzbereiche gemäß VO 577/97 EG)
pH	3,5	3	4	Glaselektrode

Festfettanteil bei der angegebenen Temperatur	10°C 20°C 30°C	54– 64 % 20 – 30 % 2 – 6 %	Pulsed NMR
--	----------------------	----------------------------------	------------

1211201 ADA01

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)	2960	kJoule
davon							720	kcal
gesättigte Fettsäuren (FS)	60	g	Kohlenhydrate	0	g			
			davon Zucker	0	g	Salz	0,10	g

1211201 TR01 + lt. Verp.



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. Sojaweiweiß, 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 Kühl und trocken lagern (max. 16 °C)

Mindesthaltbarkeit 198 Tage ab Produktion

LOGISTIKDATEN

Verpackungsangaben	Nettofüllmenge	Palettierung Anzahl VE (Lagen x VE)	Abmessungen (cm)	Art. Nr.	GTIN
pro Riegel	2,5 kg (brutto 2,51kg)		L 32 x B 8,5 x H 10		9002043031066
pro Karton	10 kg (= 4 x 2,5 kg) (brutto 10,2 kg)		L 32,8 x B 21,5 x H 16,5	1211201	9002043112017
pro Palette	720 kg (brutto 734,4 kg) + ca. 20 kg Palettengewicht	72 (6 x 12)	L 120 x B 80 x H 114 inkl. 15 cm Palettenhöhe		9002043010009

Erzeugt gemäß den Regelungen 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 04.06.2021

Seite 2 von 2

Mit Ausgabe dieser Spezifikation verlieren alle älteren Ausgaben ihre Gültigkeit.

Erstellt: QAS 16.05.2012

Ä: QMA/28.11.2013

Ä: MADA/29.01.2016; Ä:

MADA/16.10.2018; Ä: EGSA

04.12.2018; Ä: EGSA 14.01.2020

Ä: RAKA, 04.06.2021