

SPECIFIKAČNÍ LIST MILLA BLOCK

Výrobce	SENNA Nahrungsmittel Stockhammerngasse 19 A-1144 Wien Rakousko
Výrobek	Milla Block
Popis výrobku	Univerzální margarín z čistě rostlinných tuků a olejů. Dobře se hodí k použití v teplé i studené kuchyni. Velice dobře se chová při nanášení stříkáním. V pekárnách a cukrárnách je vhodný k výrobě křehkých těst, hmot, kynutých těst a různých třených těst. Má dobrou stabilitu, dobře váže kapaliny a lze ho dobře a kompaktně vyšlehat do nadýchané pěny. Je vhodný i pro bílé pečivo. Bez konzervantů
Složení	Rostlinné tuky, voda, rostlinné oleje, rostlinné tuky ztužené, jedlá sůl (0,1%), emulgátory: estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou citrónovou, polyglycerinestery mastných kyselin, mono- a diglyceridy mastných kyselin; okyselující prostředek: kyselina citrónová, aroma, barvivo: betakaroten.
Organoleptický popis	vzhled: krémovitý, homogenní, hladký tuk konzistence: středně tuhá vůně: máslová, typická pro daný druh výrobku chuť: dobře se rozpouští, čerstvá máslová chuť, lehce nakyslá
EAN kód	9002043012171
Balení	blok á 2,5 kg v plastové fólii (PE), 4x2,5 kg = 10 kg v kartonu
Balicí materiál	plastová folie + karton
Paletizace	Paleta EUR - 720 kg
Skladovací podmínky	Skladujte v chladu a suchu max. do +15°C
Ideální teplota při zpracování	18 - 22°C
Doba trvanlivosti	Do data uvedeného na obalu. Minimální doba trvanlivosti je 24 týdnů od data výroby.

Nutriční hodnoty na 100 g

Enetgie	2 967	kJ
	722	kcal
Bílkoviny	0	g
Sacharidy	0	g
Tuky	80	g
z toho:		
- nasycené mastné kyseliny	42	g
- jednoduše nenasycené m.kys.	30	g
- vícenásobně nenasycené m.kys.	8	g
- transmastné kyseliny	< 1	g
- cholesterol	< 2	mg

Chemické a fyzikální vlastnosti

	Typ . hodnota	Minimum	Maximum	Metoda
Obsah vody	cca 19,8%		19,9%	těkavá substance při 105 °C DGFK-I 1(84)
Obsah tuku	80%	80%	81%	DGF K-I 2a (84)
pH	3,6	3,0	4,5	skleněná elektroda

Bod tání		32 °C +/- 1,5		DGF C IV 3a stoupající bod tání
Podíl pevného tuku při uvedené teplotě	10 °C 20 °C 30 °C	43 - 54% 18 - 28% 5 - 13%		Pulzující NMR

Mikrobiologické vlastnosti

	Typ.hodnota	Maximum	
Celkový počet mezofilů	max. 100/g	1000/g	(PCA)
Zárodky kvasinek a plísní	max. 10/g	100/g	(YGC)
Zárodky enterobacteriaceae	0/g	10/g	(VRBG)
Patogenní zárodky	0/g	přítomné v lg	

Bakteriologické mezní hodnoty platí při chlazeném skladování a v případě originálního uzavřeného obalu až do dosažení data minimální trvanlivosti.

Alergeny

Neobsahuje žádné alergenní složky

GMO

Nemusí být povinně označen jako geneticky upravený výrobek dle vyhlášky 1830/2003 ES

Údaje pro účely zvláštní výživy

Vhodný pro ovolaktovegetabilní, laktovegetabilní a vegetabilní výživu (neobsahující výrobky živočišného původu), neobsahuje laktózu, neobsahuje lepek.

Zdravotní nezávadnost

Na základě našich znalostí o složení výše zmíněných výrobků potvrzujeme, že složení přísad je v souladu se všemi směrnici EU, pokud jsou výrobky použity v předepsaném dávkování.

25.1.2008

Přeloženo z německého originálu