

SPECIFIKAČNÍ LIST MILLA ZIEHPLATTE

Výrobce	SENNA Nahrungsmittel Stockhammerngasse 19 A-1144 Wien Rakousko
Výrobek	Milla Ziehplatte
Popis výrobku	Tažný margarín z čistě rostlinných tuků a olejů. Dobrá stabilita, dobrá plasticita a odolnost vůči vysokým teplotám. Pro výrobu laminovaných (skládáných) těst. Obzvláště vhodný pro pečivo z listového těsta, aromatické croissanty a plundrové pečivo.
Složení	Rostlinné tuky, rostlinné oleje, voda, rostlinné tuky ztužené, jedlá sůl (0,1%), emulgátory: estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou citrónovou, mono- a diglyceridy mastných kyselin; okyselující prostředek: kyselina citrónová, natriumcitrát, aroma, barvivo: betakaroten.
Organoleptický popis	vzhled: krémovitý, homogenní, hladký tuk konzistence: tuhá, plastická vůně: máslová, typická pro daný druh výrobku chuť: téměř se nerozpouští, výrazně máslová, čerstvě smetanová, mléčná, lehce nakyslá
EAN kód	9002043134057
Balení	plát á 2 kg v plastové fólii (PE), 5x2 kg = 10 kg v kartonu
Balící materiál	plastová fólie + karton
Paletizace	Paleta EUR - 600 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.

Nutriční hodnoty na 100 g

Energie	2 972	kJ
	723	kcal
Bílkoviny	0	g
Sacharidy	0	g
Tuky	80	g
z toho:		
- nasycené mastné kyseliny	39	g
- jednoduše nenasycené m.kys.	31	g
- vícenásobně nenasycené m.kys.	8	g
- transmastné kyseliny	2	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	80,1%	80%	81%	DGF K-I 2a (84)
pH	3,8	3,2	4,2	skleněná elektroda

Bod tání		zima 41 °C +/- 1,5	léto 42 °C +/- 1,5	DGF C IV 3a stoupající bod tání
----------	--	------------------------------	------------------------------	------------------------------------

Podíl pevného tuku při uvedené teplotě	20 °C 30 °C	31 - 40% 16 - 23%	36 - 46% 19 - 26%	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