



Produktespezifikation: Mayonnaise De Luxe

Artikel-Nr.: 7121

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Mayonnaise
Produktionsland	Schweiz
Zutaten (gem. LIV)	Sonnenblumenöl, Tafelessig, EIGELB past. aus Freilandhaltung, SENF, Meersalz, Zucker.

Produkte Eigenschaften

Aussehen	Emulsion
Farbe	gelblich
Geruch	angenehme leichte Säure, nach Eier
Geschmack	aromatisch, abgerundeter Geschmack
Konsistenz/Textur	viskos, dressierfähig

Chemische und physikalische Eigenschaften

Salzgehalt	1.5 %
------------	-------

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	< 1'000'000 KbE/g
Escherichia coli	< 100 KbE/g
Salmonellen	n.n. / 25g
Koagulasepositive Staphylokokke	< 100 KbE/g
Listeria monocytogenes	< 100 KbE/g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Mindesthaltbarkeit ab Produktion	6 Monate
Lagerbedingungen	trocken, verschlossen, unter 18°C (nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren)
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Eim. 5 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.



Produktespezifikation: Mayonnaise De Luxe

Artikel-Nr.: 7121

Nährstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	3163
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	769
Fett total	84
Gesättigte Fettsäuren	7.6
Kohlenhydrate total	1.0
Kohlenhydrate, davon Zucker	0.9
Proteine	2.2
Salz	1.5

Mineralstoffe

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Natrium	0.6
---------	-----

Generelle Aussagen

Vegan	Nein
Ovo-lacto vegetarisch	Ja
Ovo vegetarisch	Ja
Lacto vegetarisch	Nein
Pesco vegetarisch	Ja
Kosher	Nein
Halal	Nein



Produktespezifikation: Mayonnaise De Luxe

Artikel-Nr.: 7121

Bestätigungen und Zertifikate

Gesetzeskonformität	Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH sowie relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung.
Produktesicherheit	Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP-Plan berücksichtigt und ist soweit technologisch machbar frei von Fremdkörpern.
Gentechnologie	Wir bestätigen, dass dieses Produkt weder ein gentechnisch veränderter Organismus ist, noch solche enthält oder daraus gewonnen wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als GVO Erzeugnis gemäss LIV sowie Verordnung (EG-VO) Nr.1830/2003.
Bestrahlung	Wir bestätigen, dass dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als bestrahltes Erzeugnis gemäss LIV sowie Richtlinie (EG) Nr.13/2000.
Analysen/Zertifikate	Unsere Preise verstehen sich exklusiv Analysen und Zertifikate.
Schlussbemerkung	Alle Angaben sind, nach bestem Wissen, wahrheitsgetreu. Änderung werden dem Kunden vor Auslieferung mitgeteilt. Die Angaben dieser Spezifikation sind vertraulich zu behandeln.
Gültigkeit der Spezifikation	Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen.



Produktespezifikation: **Mayonnaise De Luxe**

Artikel-Nr.: **7121**

Allergene:

	enthält keine enthalten	<input type="checkbox"/> nicht enthalten	unbeabsichtigte Vermischung möglich
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krustentiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gluten-Arten

- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Dinkel
- Kamut

Nuss-Arten

- Mandeln
- Haselnüsse
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Pecannüsse
- Paranüsse
- Pistazien
- Macadamianüsse