

	Fertigartikelspezifikation/ Spécification de l'article fini/ Finished article specification	FP: 500500
		Seite/ Page/ Page: 1/3
	Mayonnaise Maison Spuntini 9,5 kg	Ausgabe/ Indice/ Index: c
		Datum/ Date/ Date: 2025-11-11

Rezepturnummer/ Code de la recette/ Recipe number: 995 460

Produktbeschreibung/ Description du produit/ Product description: Mayonnaise/ Mayonnaise/ Mayonnaise

Verwendungszweck/ Utilisation prévue/ Intended use: Unverarbeitet für den menschlichen Verzehr geeignet/ Prêt à consommer en l'état/ Ready to eat.

Zutatenliste (gemäß den aktuellen EU-Richtlinien)/ Liste d'ingrédients (conformément à la réglementation européenne en vigueur)/ Ingredients list (in compliance with current EU regulations):
Rapsöl (77,3%), EIGELB, Wasser, Branntweinessig, SENF (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Salz, Gewürz), Zucker, Salz, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: E412 und E415; Antioxidationsmittel: E385.
 Huile de colza (77,3%), jaune d'ŒUF, eau, vinaigre d'alcool, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, épice), sucre, sel, amidon modifié, stabilisants: E412 et E415; antioxydant: E385.
 Rapeseed oil (77,3%), EGG yolk, water, spirit vinegar, MUSTARD (water, MUSTARD seeds, spirit vinegar, salt, spice), sugar, salt, modified starch, stabilisers: E412 and E415; antioxidant: E385.

Haltbarkeit/ Durée de vie/ Shelf life: 6 Monate/ Mois/ Months

Lagerbedingungen/ Conditions de stockage/ Storage conditions:
Bei Raumtemperatur. Nach dem Öffnen kühl lagern./ A température ambiante. A conserver au frais après ouverture./ At room temperature. Keep refrigerated after opening.

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g/ Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g/ Average nutritional values per 100 g:

Brennwert/ Énergie/ Energy:	2986 kJ/ 726 kcal
Fett/ Matières grasses/ Fat:	79 g
davon gesättigte Fettsäuren/ dont acides gras saturés/ of which saturated fatty acids:	6,8 g
Kohlenhydrate/ Glucides/ Carbohydrates:	1,4 g
davon Zucker/ dont sucres / of which sugars:	1,1 g
Eiweiß/ Protéines/ Protein:	1,3 g
Salz/ Sel/ Salt (NaCl):	1,0 g

sensorische Eigenschaften/ Caractéristiques organoleptiques/ Sensory characteristics:

Textur/ Texture/ Texture:	cremig, dickflüssig/ crémeuse, épaisse/ creamy, thick flowing	Farbe/ Couleur/ Color:	hell-gelb/ jaune-pâle/ light yellow
Geschmack/ Saveur/ Flavor:	leicht säuerlich/ peu acidulé/ slightly vinegary	Geruch/ Odeur/ Odor:	Leicht säuerlich/ acidulé, exempt d'odeur étrangère/ vinegary, exempt of unfamiliar odour

physikalische und chemische Eigenschaften/ Caractéristiques physicochimiques/ physical and chemical characteristics:

Säuregehalt/ Acidité/ Acidity:	0,50 ± 0,10 %	Salzgehalt/ Taux de sel/ Salinity:	1,02 ± 0,20 %
pH/ pH/ pH:	3,81 ± 0,38	Gesamtfettgehalt/ Taux matières grasses/ Total Fat:	79 + 2,5%

	Fertigartikelspezifikation/ Spécification de l'article fini/ Finished article specification	FP: 500500
		Seite/ Page/ Page: 2/3
	Mayonnaise Maison Spuntini 9,5 kg	Ausgabe/ Indice/ Index: c
		Datum/ Date/ Date: 2025-11-11

mikrobiologische Eigenschaften/ Caractéristiques microbiologiques/ microbiological characteristics:

Gesamtkeimzahl/ Flore totale/ Total viable count:	max. 10 ⁵ KBE/ ufc/ cfu lg	Pathogene Staphylokokken/ Staphylocoques pathogènes/ Pathogenic staphylococci:	max. 10 ² KBE/ ufc/ cfu lg
Hefen/ Levures/ Yeasts:	max. 10 ² KBE/ ufc/ cfu lg		
Schimmelpilze/ Moisissures/ Moulds:	max. 10 ² KBE/ ufc/ cfu lg	Salmonellen/ Salmonelles/ Salmonella:	Nicht nachweisbar in 25g/ non détecté dans 25g/ absent in 25 g
Laktobazillen/ Lactobacilles/ Lactobacilli:	max. 10 ⁴ KBE/ ufc/ cfu lg		
Coliforme gesamt/ Coliformes totaux/ Total coliforms:	max. 10 ² KBE/ ufc/ cfu lg		
Coliforme fäkal/ Coliformes fécaux/ Faecal coliforms:	max. 10 KBE/ ufc/ cfu lg		

♦ **Allergene (laut VO (EU) Nr. 1169/2011 Anhang II) und mögliche Kreuzkontaminationen/ Allergènes (selon le règlement (UE) n° 1169/2011 annexe II) et contaminations croisées possibles/ Allergens (according to Regulation (EU) No. 1169/2011 Annex II) and possible cross-contamination**

Allergene/ Allergènes/ Allergens	vorhanden/ présent/ present	mögliche Kreuzkontaminationen/ contaminations croisées possibles/ possible cross-contamination
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales/ cereals containing gluten and their derivatives	nein/non/no	ja/oui/yes
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Crustacés et produits à base de crustacés/ Crustaceans and crustacean derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Œufs et produits à base d'œufs/ Eggs and egg derivatives	ja/oui/yes	--
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Poissons et produits à base de poissons/ Fish and fish derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Arachides et produits à base d'arachides/ Peanuts and peanut derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Soja et produits à base de soja/ Soybeans and soybean derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Lait et produits à base de lait/ Milk and milk derivatives	nein/non/no	ja/oui/yes
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Fruits à coque et produits à base de ces fruits/ Nuts and nut derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Céleri et produits à base de céleri/ Celery and celery derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Moutarde et produits à base de moutarde/ Mustard and mustard derivatives	ja/oui/yes	--
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame/ Sesame seeds and sesame seed derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Schwefeldioxid u. Sulphite Konz. >10mg/kg/ >10mg/l vorhanden als SO₂/ Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO₂/ Sulphur dioxide and sulphites conc. >10 mg/kg or 10mg/l, declared as SO₂	nein/non/no	nein/non/no
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Lupin et produits à base de lupin/ Lupin and lupin derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Mollusques et produits à base de mollusques/ molluscs and their derivatives	nein/non/no	nein/non/no

	Fertigartikelspezifikation/ Spécification de l'article fini/ Finished article specification	FP: 500500
		Seite/ Page/ Page: 3/3
	Mayonnaise Maison Spuntini 9,5 kg	Ausgabe/ Indice/ Index: c
		Datum/ Date/ Date: 2025-11-11

♦ **GVO/ OGM/ GMO:**

Das Produkt ist gemäß EG-Richtlinien 1829/ 2003 und 1830/ 2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

Le produit n'est pas soumis à l'obligation d'étiquetage conformément aux directives CE 1829/2003 et 1830/2003.

The product is not subject to labeling according to EC Directives 1829/ 2003 and 1830/ 2003.

♦ **Bestrahlung und Ionisierung/ Irradiation et ionisation/ Irradiation and ionization: Nein/ Non/ No.**

Verpackungsparameter/ Paramètres emballages/ Packaging parameters:

Primärverpackung/ Emballage primaire/ Primary packaging:

Beschreibung Verpackung/ Type d'emballage/ Packaging description:		9,5kg Eimer mit Etikett/ seau de 9,5kg avec étiquette/ bucket of 9,5kg with label			
Art der MHD-Kennzeichnung/ Type de marquage de la DDM/ Type of BBD-labeling:		Tintenstrahldruck auf dem Eimer/ Impression à jet d'encre sur le seau/ Inkjet printing on the bucket			
Material/ Matériau/ Material:		PP			
Maße/ Dimensions/ Size:		Durchmesser/ Diamètre/ Diameter	26,5 cm	Höhe/ Hauteur/ Height	26,7 cm
Gewicht/ Poids/ Weight:		377g mit Deckel und Etikett/ avec couvercle et étiquette/ with lid and label			
EAN-Code/ Code EAN/ EAN code (EAN 13):		3498430009941			
Nettogewicht/ Poids net/ Net weight:	9,5 kg	Bruttogewicht/ Poids brut/ Gross weight:	9,877 kg	Nettovolumen/ Volume net/ Net Volume:	-

Die Verpackung entspricht den aktuellen Europäischen Verordnungen VO (EG) Nr. 1935/2004, VO (EU) Nr. 10/2011 und VO (EG) Nr. 2023/2006 für Lebensmittelkontakt. / L'emballage est conforme aux règlements européens en vigueur (CE) n° 1935/2004, (UE) n° 10/2011 et (CE) n° 2023/2006 pour le contact alimentaire./ The packaging complies with the current European Regulations (EC) No. 1935/2004, (EU) No. 10/2011 and (EC) No. 2023/2006 for food contact.

Palettierung/ Palettisation/ Pallet factor:

Palettentyp/ Type de palette/ Pallet type:		Europalette/ Europalette/ Euro pallet			
Anzahl Einheiten pro Lage/ Nombre d'unités par couche/ Number of units per layer:		13			
Anzahl Lagen/ Nombre de couches/ Number of layers:		5			
Anzahl Einheiten pro Palette/ Nombre d'unités par palette/ Number of units per pallet:		65			
Maße Palette/ Dimensions de la palette/ Pallet dimensions:		Länge/ Longueur/ Length	120 cm	Breite/ Largeur/ Width	80 cm
				Höhe/ Hauteur/ Height	14 cm
Nettogewicht/ Poids net/ Net weight:	617,5 kg	Bruttogewicht/ Poids brut/ Gross weight:	662 kg	Gesamthöhe/ Hauteur totale/ Total height:	1,48 m

Erstellt durch/ Créé par/ Created by:		Freigabe durch/ Validation par/ Validation by:	
Name/ Nom/ Name: C. Schlichting		Name/ Nom/ Name: E. Sariözüm	
Datum/ Date/ Date: 11.11.2025		Datum/ Date/ Date: 11.11.2025	
Unterschrift/ Signature/ Signature:		Unterschrift/ Signature/ Signature:	