	Verpackungsspezifikation/ Fiche Technique Produit conditionné/ Packaging specification	VPM: 500 101
		Seite/ Page/ Page: 1/1
	Mayonnaise 4,7kg	Ausgabe/ Indice/ Index: i
		Datum/ Date/ Date: 2018-07-25

Rezeptnummer/ Code de la recette contenue/ Recipe Number: 995 905

Produktbeschreibung/ Description du produit/ Product description: Mayonnaise

Haltbarkeit/ Durée de vie totale/ Shelf life: 6 Monate/ 6 mois/ 6 months.

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

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

Verpackungsparameter/ Caractéristique des emballages/ Packaging characteristics:

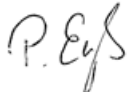

♦ **Primärverpackung/ Emballage primaire/ Primary packaging:**


Beschreibung Verpackung/ Type d'emballage / Packaging description:		4,7 kg Eimer mit Etikett/ Seau de 4,7kg avec étiquette/ Bucket of 4,7kg with label.			
Art der Kennzeichnung (Etikett, Druck usw.)/ Type de marquage (étiquette, jet d'encre etc.) / Type of labelling (label, print etc.):		Tintenstrahldruck auf dem Eimer/ jet d'encre sur le seau/ ink jet on the bucket.			
Material/ Matériau/ Material:		PP			
Maße/ Dimensions/Size:		d: 227 mm; h: 195 mm			
Gewicht/ Grammage/ Weight:		185 g mit Deckel und Etikett/ 185 grammes avec le bouchon et l'étiquette / 185g with lid and label.			
EAN-Code (EAN 13)/ Gencod (EAN 13)/ Gencode (EAN 13):		3 434415 001005			
Nettogewicht (kg)/ Poids net (kg)/ Net weight (kg):	4,7 kg	Bruttogewicht (kg)/ Poids brut (kg)/ Gross Weight (kg):	4,9 kg	Nettovolumen (ml)/ Volume net (ml)/ Net volume (ml):	---

Verpackung geeignet für Lebensmittelkontakt gemäß aktueller Europäischer Verordnungen VO (EG) Nr. 1935/2004, VO (EU) Nr. 10/2011 und VO (EG) Nr. 2023/2006. / Emballage agréée au contact alimentaire conformément à la réglementation européenne en vigueur règlement (CE) n° 1935/2004, règlement (UE) n° 10/2011 et règlement (CE) n° 2023/2006. / Packaging is suitable for food contact in accordance with current European regulations: Regulation (EC) No. 1935/2004, Regulation (EU) No. 10/2011 and Regulation (EC) No. 2023/2006.

♦ **Palettisierung/ Palettisation/ Palettisation:**

Palettentyp/ Type de palette/ Type of pallet:		Europalette/ Palette européenne/ Euro pallet.			
Anzahl Einheiten pro Rang/ Nombre unités par rang / Quantity of units per rank:		20			
Anzahl Ränge/ Nombre de rangs / number of ranks:		6			
Anzahl Einheiten pro Palette/ Nombre unités par palette / Quantity of units per pallet:		120			
Maße Palette/ Dimension palette/ Size of pallet:		800 x 1200 x 140 mm			
Nettogewicht (kg)/ Poids net (kg)/ Net weight (kg):	564 kg	Bruttogewicht (kg)/ Poids brut (kg)/ Gross Weight (kg):	606 kg	Gesamthöhe (m)/ Hauteur totale (m)/ Total height (m):	1,32 m

Erstellt durch/ REDACTION/ Drawn up by:		Freigabe durch/ VALIDATION/ Approved by:			
P. Engels		E. Hinckers-Höfer			
Datum/ Date/ Date: 25.07.2018		Datum/ Date/ Date: 25.07.2018			
Unterschrift/ Signature/ Signature:		Unterschrift/ Signature/ Signature:			
					

	Produktspezifikation/ Fiche Technique/ <i>Bulk product specification</i>	SP: 995 905
		Seite/ Page/ Page: 1/2
	Mayonnaise	Ausgabe/ Indice/ Index: 1
		Datum/ Date/ Date: 2021-04-13

Produktbeschreibung/ Description du produit/ Product description: Emulgierte Sauce, sauce émulsionnée, emulsified sauce.

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

Zutatenliste (gemäß EU- Richtlinien; Empfehlung, lt. Gesetzgebung sind verschiedene Varianten möglich)/
 Liste d'ingrédients (conformément à la réglementation européenne en vigueur; Recommandation, selon le législateur plusieurs options sont possible) / *Ingredients list (in compliance with EU regulations; recommendation, according to the law different alternatives are possible):*

Rapsöl, Wasser, gesalzenes EIGELB (EIGELB, Salz), Branntweinessig, SENF (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Salz, Säureregulator: E330; Konservierungsstoff: E224; Gewürze), Zucker, Salz, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl; Farbstoff: E160a.

Huile de colza, eau, jaune d'ŒUF salé (jaune d'ŒUF, sel), vinaigre d'alcool, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, correcteur d'acidité: E330; conservateur: E224; épices), sucre, sel, amidon modifié, stabilisants: E415, E412; colorant: E160a.

Rapeseed oil, water, salted EGG yolk (EGG yolk, salt), spirit vinegar, MUSTARD (water, MUSTARD seeds, spirit vinegar, salt, acidity regulator: E330; preservative: E224; spices), sugar, salt, modified starch, stabilizers: E415, E412; colouring: E160a.

Sensorische Anforderungen/ Caractéristiques organoleptiques/ Organoleptic characteristics:



Textur/ Texture/ texture:	Creinig, dickflüssig; crémeux, épais; <i>thick flowing, creamy</i>	Farbe/ Couleur/ Colour:	hellgelb; jaune pâle; bright yellow
Geschmack/ Saveur/ Flavour:	leicht säuerlich, salzig, frei von Fremdgeschmack; peu acidulé, salée, exempt de goût étrangère; <i>vinegary, salty, exempt of unfamiliar taste</i>	Geruch/ Odeur/ Odour:	säuerlich, frei von Fremdgeruch; acidulé, exempt d'odeur étrangère; <i>vinegary, exempt of unfamiliar odour</i>


Phys. und chem. Anforderungen/ Caractéristique physicochimiques/ Chemical and physical characteristics:

Säure (%) / Acidité (%) / Acidity (%):	0,56 ± 0,10	Salz (%) / Taux de sel (%) / Salt (%):	1,77 ± 0,20
pH/ pH/ pH:	3,60 ± 0,36	Gesamtfettgehalt (%) / Taux matières grasses (%) / Total Fat (%):	70,1 + 2,5
Natrium (%) / Sodium (%) / Sodium (%):	0,70 ± 0,08		

Mikrobiologische Anforderungen/ Caractéristiques microbiologiques/ Microbiological standards:

Gesamtkeimzahl/ Flore totale/ Total viable count:	max. 10 ⁵ KBE/ germes / cfu /g	Pathogene Staphylokokken/ Staphylocoques pathogènes/ <i>Pathogenic staphylococci:</i>	max. 10 ² KBE/ germes / cfu /g
Hefen/ Levures/ Yeasts:	max. 10 ² KBE/ germes / cfu /g		
Schimmel/ Moisissures / Moulds:	max. 10 ² KBE/ germes / cfu /g	Salmonellen/ Salmonelles/ Salmonella:	Nicht nachweisbar in/ Absence dans/ <i>absent in</i> 25 g
Lactobazillen/ Lactobacilles/ Lactobacilla:	max. 10 ⁴ KBE/ germes / cfu /g		
Coliforme gesamt/ Coliformes totaux/ Total coliforms:	max. 10 ² KBE/ germes / cfu /g		
Coliforme fäkal/ Coliformes fécaux/ Faecal coliforms:	max. 10 KBE/ germes / cfu /g		

Erstellt durch/ REDACTION/ Drawn up by :	Freigabe durch/ VALIDATION/ Approved by :
P. Engels	S. Jakobs
Datum/ Date/ Date: 13.04.2021	Datum/ Date/ Date: 13.04.2021
Unterschrift/ Signature/ Signature: 	Unterschrift/ Signature/ Signature: 

	Produktspezifikation/ Fiche Technique/ <i>Bulk product specification</i>	SP: 995 905
		Seite/ Page/ Page: 2/2
Mayonnaise		Ausgabe/ Indice/ Index: 1
		Datum/ Date/ Date: 2021-04-13

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g (berechnet)/ Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g (par le calcul)/ Average nutritional values per 100g (determined by calculation):

Brennwert/Valeur énergétique / Energy:	2648 kJ / 644 kcal
Fett/Lipides / Fat:	70g
Davon gesättigte Fettsäuren / Dont acides gras saturés / Of which saturated fatty acids:	5,9 g
Kohlenhydrate / Glucides / Carbohydrates:	2,4 g
Davon Zucker / Dont sucres / Of which sugars:	1,4 g
Eiweiß/ Protides / Proteins:	1,0 g
Salz/ Sel (NaCl) / Salt (NaCl):	1,8 g

Zusätzliche Informationen/ Caractéristiques complémentaires/ Additional data:

♦ **GMO/ OGM/ GMO:**

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

Produit est non soumis à l'étiquetage OGM conformément aux règlements européens 1829/2003 et 1830/2003.

Product is not subject to GMO labelling according to European directives 1829/2003 and 1830/2003.

♦ **Bestrahlung/ Ionisation/ Ionization: Nein/ NON/ NO.**

♦ **Allergene** (laut Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG)/ Allergènes (selon annexe IIIa de la directive 2000/13/CE)/ *Allergens* (according to appendix IIIa of directive 2000/13/EC):

Allergene/ Allergènes/ Allergens	Vorhanden/ présent/ presence	mögliche Kreuzkontamination/ contamination croisée possible/ <i>possible cross contamination</i>
Glutenhaltiges Getreide u. –erzeugnisse/ Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten / <i>cereals containing gluten and their derivatives</i>	nein/non/no	ja/oui/yes
Krebstiere u. –erzeugnisse/ crustacés et produits à base de crustacés / <i>crustaceans and their derivatives</i>	nein/non/no	nein/non/no
Eier u. –erzeugnisse / œufs et produits à base d'œuf / eggs and egg derivatives	ja/oui/yes	--
Fische u. –erzeugnisse/ poisson et produits à base de poisson/ <i>fish and fish derivatives</i>	nein/non/no	nein/non/no
Erdnüsse u. –erzeugnisse/ Arachides et produits à base d'arachides / <i>peanuts and their derivatives</i>	nein/non/no	nein/non/no
Sojabohnen u. -erzeugnisse /soja et produits à base de soja / <i>soya and products based on soya</i>	nein/non/no	ja/oui/yes
Milch u. -erzeugnisse / Lait, produits laitiers et dérivés / cow milk protein and products based on cow milk protein	nein/non/no	ja/oui/yes
Schalenfrüchte u. –erzeugnisse / Fruits à coque et produits dérivés / <i>nuts and their derivatives</i>	nein/non/no	nein/non/no
Sellerie u. –erzeugnisse/ céleri et produits à base de céleri / <i>celery and celery derivatives</i>	nein/non/no	nein/non/no
Senf u. –erzeugnisse/ moutarde et produits à base de moutarde/ <i>mustard and mustard derivatives</i>	ja/oui/yes	--
Sesamsamen u. –erzeugnisse/ graine de sésame et produits à base de sésame / <i>sesame seeds and sesame</i> <i>derivatives</i>	nein/non/no	nein/non/no
Schwefeldioxid u. Sulphite Konz. >10mg/kg als SO2/ Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and</i> <i>Sulphite >10 mg/kg or 10mg/l, declared as SO2.</i>	nein/non/no	nein/non/no
Lupinen u. –erzeugnisse/ lupin et produits à base de lupin / <i>lupin and lupin derivatives</i>	nein/non/no	nein/non/no
Weichtiere u. –erzeugnisse/ mollusque et produits à base de mollusque / <i>molluscs and their derivatives</i>	nein/non/no	nein/non/no