

<b>Artikel</b>	<b>MAYONNAISE 50% 2KG REICHENBACHER</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>27910012</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Mayonnaise 50%</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 2
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Eimer
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Reichenbacher Wurstfabrik Walter Schaller
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl lagern bei +2 °C bis +5 °C
<b>Zutatenliste</b>	50% Rapsöl, Trinkwasser, Kräuternessig (Brantweinessig, natürliches Gewürzextrakt), Maisstärke, HÜHNEREIEIGELB, SENF (Wasser, SENFSAATEN, Brantweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürze), modifizierte Stärke, Zucker, Speisesalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat; Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1942 / 472
<b>Fett</b>	
gesamt	50,20
gesättigte Fettsäuren	3,70
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	5,00
davon Zucker	1,70
<b>Eiweiß</b>	1,00
<b>Salz</b>	1,25

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden	
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Hühnereigelb
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
Dinkel		x
Gerste		x
Hafer		x
Kamut		x
Roggen		x
Weizen		x
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>		x
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
Cashewnüsse		x
Haselnüsse		x
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x
Mandeln		x
Paranüsse		x
Pecannüsse		x
Pistazien		x
Walnüsse		x
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>		x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Senfsaat
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Zusatzstoffe</b>		
	ja	nein

<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		X
<b>chininhaltig</b>		X
<b>coffeinhaltig</b>		X
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>		X
<b>geschwärzt</b>		X
<b>geschwefelt</b>		X
<b>gewachst</b>		X
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>		X
<b>mit Antioxidationsmittel</b>		X
<b>mit Aromastoffen</b>		X
<b>mit Azofarbstoffen</b>		X
<b>mit Emulgatoren</b>		X
<b>mit Farbstoff</b>		X
<b>mit Geschmacksverstärker</b>		X
<b>mit Konservierungsstoff</b>	X	
<b>mit Nitrat</b>		X
<b>mit Nitritpökelsalz</b>		X
<b>mit Phosphat</b>		X
<b>mit Süßholzextrakt</b>		X
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>		X
<b>taurinhaltig</b>		X
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>		X

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		X
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		X
<b>Bio</b>		X
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	

glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>	
Aussehen	hellgelb
Geruch	produktspezifisch
Geschmack	produktspezifisch
Konsistenz	cremig
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1,0*10 <sup>6</sup> Keime/g
Escherichia coli (KbE/g)	1,0*10 <sup>2</sup> Keime/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1,0*10 <sup>3</sup> Keime/g
Hefen (KbE/g)	1,0*10 <sup>5</sup> Keime/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1,0*10 <sup>2</sup> Keime/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	1,0*10 <sup>2</sup> Keime/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	1,0*10 <sup>6</sup> Keime/g
Salmonella in (KbE/g)	n.n. in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	