

| | |
|--|---|
| Artikel | MAYONNAISE DELIKAT. 80% 9KG LE.PICANT |
| Marke (Eigenmarke) | Le.Picant |
| Artikelnummer | 27910026 |
| Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung | Delikatess-Mayonnaise 80% Pflanzenölgehalt mit Süßungsmittel |

| | |
|---------------------------------------|---|
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 9 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | kg |
| Direktverpackung | Kunststoffeimer, -bügel natur und -deckel blau |
| Verpackungsmaterial | PP (Polypropylen) |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |

| | |
|--|--|
| Hersteller | Le.Picant Feinkost GmbH & Co. KG |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Food |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Vor Frost-, überm. Wärme- u. Lichteinwirkung schützen. Nach Öffnen geschlossen u |
| Zutatenliste | Rapsöl 80%, EIGELB, Branntweinessig, Wasser, Speisesalz, Gewürze, SENFSAATEN, Säuerungsmittel: Citronensäure; Süßungsmittel: Saccharin |

| | |
|---|---|
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent |
|---|---|

| | |
|----------------------------|------------|
| Energie (kJ / kcal) | 3157 / 767 |
|----------------------------|------------|

| | |
|-----------------------|-------|
| Fett | |
| gesamt | 84,60 |
| gesättigte Fettsäuren | 6,00 |

| | |
|----------------------|------|
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 0,10 |
| davon Zucker | 0,10 |

| | |
|---------------|------|
| Eiweiß | 1,00 |
|---------------|------|

| | |
|-------------|------|
| Salz | 0,87 |
|-------------|------|

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|---|-----------|-----------------|---------------------|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Eigelb |

| | | | |
|---|-----------|-------------|----------|
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Dinkel | | | x |
| Gerste | | | x |
| Hafer | | | x |
| Kamut | | | x |
| Roggen | | | x |
| Weizen | | | x |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose | | | x |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Cashewnüsse | | | x |
| Haselnüsse | | | x |
| Macadamia- oder Queenslandnüsse | | | x |
| Mandeln | | | x |
| Paranüsse | | | x |
| Pecannüsse | | | x |
| Pistazien | | | x |
| Walnüsse | | | x |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂ | | | x |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Senfsaat |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Zusatzstoffe | | | |
| | ja | nein | |
| Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher | | | x |

| | | |
|---|---|---|
| chininhaltig | | X |
| coffeinhaltig | | X |
| enthält eine Phenylalaninquelle | | X |
| geschwärzt | | X |
| geschwefelt | | X |
| gewachst | | X |
| kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | | X |
| mit Antioxidationsmittel | | X |
| mit Aromastoffen | | X |
| mit Azofarbstoffen | | X |
| mit Emulgatoren | | X |
| mit Farbstoff | | X |
| mit Geschmacksverstärker | | X |
| mit Konservierungsstoff | | X |
| mit Nitrat | | X |
| mit Nitritpökelsalz | | X |
| mit Phosphat | | X |
| mit Süßholzextrakt | | X |
| mit Süßungsmittel(n) | X | |
| taurinhaltig | | X |
| mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) | | X |

Weitere produktspezifische Angaben

| | ja | nein |
|---|----|------|
| aufgetaut | | X |
| bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG | | X |
| Bio | | X |
| <u>Ernährungsformen</u> | | |
| Halal | | X |
| Koscher | | X |
| Vegan | | X |
| vegetarisch | X | |
| lactosefrei | X | |
| glutenfrei | X | |
| gentechnisch verändert | | X |

Verwendungszweck

| | |
|----------------------|---|
| Backofen geeignet | x |
| Convectomat geeignet | x |
| Dämpfer geeignet | x |
| Friteuse geeignet | x |
| Mikrowelle geeignet | x |
| Pfanne geeignet | x |
| WOK geeignet | x |
| Kochtopf geeignet | x |

Zubereitungshinweis

Verzehrfertig. Nach dem Öffnen zügig verbrauchen.

Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------|---|
| Aussehen | gelblich-cremefarben, homogen in Farbe und Textur |
| Geruch | arttypisch, säuerlich-würzig |
| Geschmack | arttypisch, süß-säuerlich-würzig |
| Konsistenz | weich, nicht fließfähig, Konturen haltend |

Mikrobiologische Daten

| |
|---------------------------------------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g) |
| Escherichia coli (KbE/g) |
| Enterobacteriaceae (KbE/g) |
| Hefen (KbE/g) |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) |
| Listeria monocytogenes (KbE/g) |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) |
| Salmonella in (KbE/g) |
| Schimmelpilze (KbE/g) |