

<b>Artikel</b>	<b>MAYONNAISE REAL 80% 430ML HLL 76483</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Hellmann's</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>27910035</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Mayonnaise 80% Fett</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 430
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	ml
<b>Direktverpackung</b>	Squeeze-Flasche
<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>	Unilever Food Solutions - Food Service Bereich der Unilever Deutschland GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	FSSC 22000
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 8 Flaschen)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Trocken und vor Wärme geschützt lagern. Nicht umfüllen, nicht einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	78% Pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume), Trinkwasser, 6,8% EIER, Branntweinessig/Weingeistessig, 2,1% EIGELB, Speisesalz, Zucker, Zitronensaftkonzentrat, Aromen, Antioxidationsmittel: E385 (zur Erhaltung des Geschmacks). *Eier aus Freilandhaltung. Rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	2812 / 684
<b>Fett</b>	
gesamt	75,00
gesättigte Fettsäuren	6,30
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	1,40
davon Zucker	1,30
<b>Eiweiß</b>	1,10
<b>Salz</b>	1,40

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Ei, Eigelb
<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	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

## Zusatzstoffe

	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>Ernährungsformen</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

**Zubereitungshinweis** Verzehrfertig. Nach dem Öffnen innerhalb von 1 Monat aufbrauchen.

**Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	arttypisch
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz	arttypisch

**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)