

Artikel MAYONNAISE 120x20ML HLL 99641

Marke (Eigenmarke) Hellmann's
Artikelnummer 27910094

Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung Mayonnaise 79% Fett

Abpackung / Nettogewicht 120 x 20

Gebinde / Einheit (kg/l/St.) ml

Direktverpackung Portionsbeutel

Verpackungsmaterial

Kennzeichnung Direktverpackung Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher

Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name

und Anschrift des Herstellers

Hersteller Unilever Food Solutions - Food Service Bereich der Unilever

Deutschland GmbH

Zertifizierungsstatus Hersteller FSSC 22000

Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) Kartonspender

Aufbewahrungshinweis/ Lager- und

Transportbedingungen

Trocken und vor Wärme geschützt lagern. Keine Kühlung

notwendig.

Zutatenliste 78% Sojaöl, Branntweinessig/Weingeistessig, 6,8% EIER,

Trinkwasser, 2,1% EIGELB, Zucker, Speisesalz,

Zitronensaftkonzentrat, Aromen, Antioxidationsmittel: E385 Calcium-Dinatrium-EDTA; Paprikaextrakt. Rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der

Produktverpackung.

Nährwertangaben in g Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend

je 100g / ml Quelle / Bestimmung: Produzent Energie (kJ / kcal) 2746 / 656 **Fett** 73.00 gesamt gesättigte Fettsäuren 11,00 Kohlenhydrate gesamt 1.50 davon Zucker 1.40 **Eiweiß** 1,10 1,20 Salz

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 07.07.2022

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätzen.

1 von 4

Version: 2107020



	vorhanden nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	Ei, Eigelb
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Dinkel	Х	
Gerste	Х	
Hafer	Х	
Kamut	Х	
Roggen	Х	
Weizen	Х	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	Х	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Cashewnüsse	Х	
Haselnüsse	Х	
Macadamia- oder Queenslandnüsse	Х	
Mandeln	Х	
Paranüsse	Х	
Pecannüsse	Х	
Pistazien	Х	
Walnüsse	Х	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2	Х	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Х	

Zusatzstoffe



pei loser Abgabe an Endverbraucher Chininhaltig X Coffeinhaltig X Enthält eine Phenylalaninquelle X Geschwärzt X Geschwefelt X Gewachst X Gann bei übermäßigem Verzehr abführend X Wirken Nit Antioxidationsmittel X Init Aromastoffen X Init Azofarbstoffen X Init Emulgatoren X Init Geschmacksverstärker X Init Konservierungsstoff X Init Nitrat X Init Nitritpökelsalz X Init Phosphat X Init Süßholzextrakt X Init Süßungsmittel(n) X Init Init Init Init Init Init Init Init		ja	nein
coffeinhaltig x enthält eine Phenylalaninquelle x geschwärzt x geschwefelt x gewachst x cann bei übermäßigem Verzehr abführend x wirken x mit Antioxidationsmittel x mit Azofarbstoffen x mit Emulgatoren x mit Farbstoff x mit Geschmacksverstärker x mit Konservierungsstoff x mit Nitrat x mit Nitrat x mit Nitritpökelsalz x mit Phosphat x mit Süßholzextrakt x mit Süßungsmittel(n) x aurinhaltig x x second secon	Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher		Х
enthält eine Phenylalaninquelle geschwärzt geschwefelt gewachst xann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken mit Antioxidationsmittel xinit Aromastoffen xinit Azofarbstoffen xinit Emulgatoren xinit Geschmacksverstärker xinit Konservierungsstoff xinit Nitrat xinit Nitrat xinit Nitritpökelsalz xinit Phosphat xinit Süßnolzextrakt xinit Süßungsmittel(n)	chininhaltig		х
geschwärzt x geschwefelt x gewachst gewachsten x x mit Antioxidationsmittel x mit Aromastoffen x mit Azofarbstoffen x mit Emulgatoren x mit Farbstoff x mit Geschmacksverstärker x mit Geschmacksverstärker x mit Konservierungsstoff x mit Nitrat x mit Nitrat x mit Nitritpökelsalz x mit Phosphat x mit Süßholzextrakt x mit Süßungsmittel(n) x aurinhaltig x	coffeinhaltig		Х
geschwefelt x gewachst gewachst side x x gewachst x gew	enthält eine Phenylalaninquelle		Х
gewachst x xann bei übermäßigem Verzehr abführend x wirken mit Antioxidationsmittel x mit Aromastoffen x mit Azofarbstoffen x mit Emulgatoren x mit Geschmacksverstärker x mit Konservierungsstoff x mit Nitrat x mit Nitritpökelsalz x mit Phosphat x mit Süßholzextrakt x mit Süßungsmittel(n) x aurinhaltig x	geschwärzt		х
xann bei übermäßigem Verzehr abführend xirken 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 Nitrat x mit Phosphat x mit Süßholzextrakt x mit Süßungsmittel(n) x aurinhaltig x	geschwefelt		Х
wirken 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 Nitrat x mit Nitritpökelsalz x mit Phosphat x mit Süßholzextrakt x mit Süßungsmittel(n) x aurinhaltig	gewachst		х
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 aurinhaltig x	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		х
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 aurinhaltig x	mit Antioxidationsmittel	х	
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 aurinhaltig x	mit Aromastoffen	х	
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 aurinhaltig x	mit Azofarbstoffen		х
mit Geschmacksverstärker x mit Konservierungsstoff x mit Nitrat x mit Nitritpökelsalz x mit Phosphat x mit Süßholzextrakt x mit Süßungsmittel(n) x aurinhaltig x	mit Emulgatoren		Х
mit Konservierungsstoff x mit Nitrat x mit Nitritpökelsalz x mit Phosphat x mit Süßholzextrakt x mit Süßungsmittel(n) x aurinhaltig x	mit Farbstoff		Х
mit Nitrat x mit Nitritpökelsalz x mit Phosphat x mit Süßholzextrakt x mit Süßungsmittel(n) x aurinhaltig x	mit Geschmacksverstärker		Х
mit Nitritpökelsalz x mit Phosphat x mit Süßholzextrakt x mit Süßungsmittel(n) x aurinhaltig x	mit Konservierungsstoff		Х
mit Phosphat x mit Süßholzextrakt x mit Süßungsmittel(n) x aurinhaltig x	mit Nitrat		Х
mit Süßholzextrakt x mit Süßungsmittel(n) x aurinhaltig x	mit Nitritpökelsalz		Х
mit Süßungsmittel(n) x aurinhaltig x	mit Phosphat		Х
aurinhaltig x	mit Süßholzextrakt		Х
	mit Süßungsmittel(n)		Х
nit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) x	taurinhaltig		х
	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		х

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		Х
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		Х
Bio		Х
Ernährungsformen		
Halal		Х
Koscher		Х
Vegan		Х
vegetarisch	Х	



lactosefrei	х	
glutenfrei	х	
gentechnisch verändert	Х	
Verwendungszweck		
Backofen geeignet	х	
Convectomat geeignet	Х	
Dämpfer geeignet	Х	
Friteuse geeignet	Х	
Mikrowelle geeignet	Х	
Pfanne geeignet	Х	
WOK geeignet	Х	
Kochtopf geeignet	Х	
Zubereitungshinweis	verzehrfertig	
Sensorische Eigenschaften		
Aussehen	arttypisch	
Geruch	arttypisch	
Geschmack	arttypisch	
Konsistenz	ideale Konsistenz zum	n Dippen
likrobiologische Daten		
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)		
Escherichia coli (KbE/g)		
Enterobacteriaceae (KbE/g)		
Hefen (KbE/g)		
Koagulase-pos. Staphylokkoken (KbE/g)		
Listeria moncygetes (KbE/g)		
Milchsäurebakterien (KbE/g)		
Salmonella in (KbE/g)		
Schimmelpilze (KbE/g)		