	Produktspezifikation/ Fiche Technique/ <i>Bulk product specification</i>	SPM: 995514
		Seite/ Page/ Page: 1/2
	Mayonnaise Allégée	Ausgabe/ Indice/ <i>Index:</i> a
		Datum/ Date/ Date: 2022-04-04

Produktbeschreibung/ Description du produit/ Product description: Emulgierte Sauce; Sauce émulsionnée; *Emulsified sauce.*

Verwendungszweck/ Utilisation prévue/ Intended use: Unverarbeitet für den menschlichen Verzehr geeignet./ En état brute adéquat pour la consommation humaine./ *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):**

Wasser, Rapsöl, gesalzenes EIGELB (EIGELB, Salz), Glukosesirup, modifizierte Stärke, Branntweinessig, Zucker, SENF (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Salz, Gewürze), Salz, natürliches SENFAROMA, Verdickungsmittel: Xanthan; Konservierungsstoffe: E200 und E270; Säuerungsmittel: Citronensäure; Farbstoff: Carotin; Antioxidationsmittel: E385.
 Eau, huile de colza, jaune d'ŒUF salé (jaune d'ŒUF, sel), sirop de glucose, amidon modifié, vinaigre d'alcool, sucre, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, épice), sel, arôme naturel de MOUTARDE, stabilisant: E415; conservateurs: E200 et 270; acidifiant: E330; colorant: E160a; antioxydant: E385.
Water, rapeseed oil, salted EGG yolk (EGG yolk, salt), glucose syrup, modified starch, spirit vinegar, sugar, MUSTARD (water, MUSTARD seeds, spirit vinegar, salt, spices), salt, natural MUSTARD flavour, stabilizer: E415; preservatives: E200 and E270; acidifier: E330; colouring: E160a; antioxidant: E385.

Sensorische Anforderungen/ Caractéristiques organoleptiques/ Organoleptic characteristics:



Textur/ <i>Texture/</i> <i>texture:</i>	emulgiert, dickflüssig; crémeuse, épaisse; <i>thick flowing</i>	Farbe/ <i>Couleur/</i> <i>Colour:</i>	hell gelb; jaune moutarde; <i>bright yellow</i>
Geschmack/ <i>Saveur/</i> <i>Flavour:</i>	typisch, nach Senf; avec une note de moutarde; <i>typical, with a hint from mustard</i>	Geruch/ <i>Odeur/</i> <i>Odour:</i>	typisch, nach Senf; avec une note de moutarde; <i>typical, with a hint from mustard</i>


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

Säure (%)/ Acidité (%)/ Acidity (%):	0,65 ± 0,10	Salz (%)/ Taux de sel (%)/ Salt (%):	1,63 ± 0,20
pH/ pH/ pH:	3,50 ± 0,35	Gesamtfettgehalt (%)/ Taux matières grasses (%)/ Total Fat (%):	32 ± 2,50

Mikrobiologische Anforderungen/ Caractéristiques microbiologiques/ Microbiological standards:

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

Erstellt durch/ REDACTION/ Drawn up by :	Freigabe durch/ VALIDATION/ Approved by :
P. Engels	E. Sariözüm
Datum/ Date/ Date: 04.04.2022	Datum/ Date/ Date: 07.04.2022
Unterschrift: 	Unterschrift: 

	Produktspezifikation/ Fiche Technique/ <i>Bulk product specification</i>	SPM: 995514
		Seite/ Page/ Page: 2/2
	Mayonnaise Allégée	Ausgabe/ Indice/ <i>Index:</i> a
		Datum/ Date/ Date: 2022-04-04

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:	1375 kJ / 333 kcal
Fett/Lipides / Fat:	32 g
davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés / of which saturated fatty acids:	2,9 g
Kohlenhydrate / Glucides / Carbohydrates:	10 g
davon Zucker / dont sucres / of which sugars:	2,4 g
Eiweiß/ Protides / Proteins:	0,9 g
Salz/ Sel (NaCl) / Salt (NaCl):	1,6 g

Zusätzliche Informationen/ Caractéristiques complémentaires/ Additional data:

♦ **GMO/ OGM/ GMO:**

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

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

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

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

♦ **Allergene laut Anhang II der Verordnung Nr. 1169/2011 und mögliche Kreuzkontaminationen/ Allergènes selon règlement 2011/1169/CE et contamination croisée possible / Allergens according to appendix II of directive No. 1169/2011 and possible cross contaminations**

Allergene/ Allergènes/ Allergens	Vorhanden/ présent/ presence	mögliche Kreuzkontamination/ contamination croisée possible/ possible cross contamination
Glutenhaltiges Getreide u. –erzeugnisse/ Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten / cereals containing gluten and their derivatives	nein/non/no	ja/oui/yes
Krebstiere u. –erzeugnisse/ crustacés et produits à base de crustacés / crustaceans and their derivatives	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/ fish and fish derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Erdnüsse u. –erzeugnisse/ Arachides et produits à base d'arachides / peanuts and their derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Sojabohnen u. -erzeugnisse / soja et produits à base de soja / soya and products based on soya	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 / nuts and their derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Sellerie u. –erzeugnisse/ céleri et produits à base de céleri / celery and celery derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Senf u. –erzeugnisse/ moutarde et produits à base de moutarde/ mustard and mustard derivatives	ja/oui/yes	--
Sesamsaamen u. –erzeugnisse/ graine de sésame et produits à base de sésame / sesame seeds and sesame derivatives	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 SO2/ Sulphur dioxide and Sulphite >10 mg/kg or 10mg/l, declared as SO2.	nein/non/no	--
Lupinen u. –erzeugnisse/ lupin et produits à base de lupin / lupin and lupin derivatives	nein/non/no	nein/non/no
Weichtiere u. –erzeugnisse/ mollusque et produits à base de mollusque / molluscs and their derivatives	nein/non/no	nein/non/no