	<b>Produktspezifikation/ Fiche Technique/</b> <i>Bulk product specification</i>	<b>SPM:</b> 995520
		<b>Seite/ Page/ Page:</b> 1/2
	<b>Mayonnaise</b>	<b>Ausgabe/ Indice/</b> <i>Index:</i> a
		<b>Datum/ Date/ Date:</b> 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./ Prêt à consommer en l'état / 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):*

**Rapsöl, Wasser, gesalzenes EIGELB (EIGELB, Salz), Branntweinessig, Zucker, SENF (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Salz, Gewürze), Salz, modifizierte Stärke, natürliches SENFAROMA, Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl; Farbstoff: E160a.**

Huile de colza, eau, jaune d'ŒUF salé (jaune d'ŒUF, sel), vinaigre d'alcool, sucre, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, épice), sel, amidon modifié, arôme naturel de MOUTARDE, stabilisants: E415, E412; colorant: E160a.  
*Rapeseed oil, water, salted EGG yolk (EGG yolk, salt), spirit vinegar, sugar, MUSTARD (water, MUSTARD seeds, spirit vinegar, salt, spices), salt, modified starch, natural MUSTARD flavour, thickener: E415, E412; colouring: E160a.*

**Sensorische Anforderungen/ Caractéristiques organoleptiques/ Organoleptic characteristics:**



<b>Textur/</b> <i>Texture/</i> <i>texture:</i>	<b>Creinig, dickflüssig;</b> crémeux, épais; <i>thick flowing, creamy</i>	<b>Farbe/</b> <i>Couleur/</i> <i>Colour:</i>	<b>hellgelb;</b> jaune pâle; bright yellow
<b>Geschmack/</b> <i>Saveur/</i> <i>Flavour:</i>	<b>leicht säuerlich, salzig, frei von Fremdgeschmack;</b> peu acidulé, salée, exempt de goût étrangère; <i>vinegary, salty, exempt of unfamiliar taste</i>	<b>Geruch/</b> <i>Odeur/</i> <i>Odour:</i>	<b>säuerlich, frei von Fremdgeruch;</b> acidulé, exempt d'odeur étrangère; <i>vinegary, exempt of unfamiliar odour</i>


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

<b>Säure (%)/ Acidité (%)/ Acidity (%):</b>	0,55 ± 0,10	<b>Salz (%)/ Taux de sel (%)/ Salt (%):</b>	1,75 ± 0,20
<b>pH/ pH/ pH:</b>	3,46 ± 0,35	<b>Gesamtfettgehalt (%)/ Taux matières grasses (%)/ Total Fat (%):</b>	70 + 2,5

**Mikrobiologische Anforderungen/ Caractéristiques microbiologiques/ Microbiological standards:**

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

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

	<b>Produktspezifikation/ Fiche Technique/</b> <i>Bulk product specification</i>	<b>SPM:</b> 995520
		<b>Seite/ Page/ Page:</b> 2/2
	<b>Mayonnaise</b>	<b>Ausgabe/ Indice/</b> <i>Index:</i> a
		<b>Datum/ Date/ Date:</b> 2022-04-04

**Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g (berechnet)/ Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g (par le calcul)/ Average nutritional values per 100g (determined by calculation):**

<b>Brennwert/Valeur énergétique / Energy:</b>	2647 kJ / 643 kcal
<b>Fett/Lipides / Fat:</b>	70 g
<b>Davon gesättigte Fettsäuren / Dont acides gras saturés / Of which saturated fatty acids:</b>	5,9 g
<b>Kohlenhydrate / Glucides / Carbohydrates:</b>	2,4 g
<b>Davon Zucker / Dont sucres / Of which sugars:</b>	1,2 g
<b>Eiweiß/ Protides / Proteins:</b>	0,8 g
<b>Salz/ Sel (NaCl) / Salt (NaCl):</b>	1,8 g

**Zusätzliche Informationen/ Caractéristiques complémentaires/ Additional data:**

♦ **GMO/ OGM/ GMO:**

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

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

Product is 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**

<b>Allergene/ Allergènes/ Allergens</b>	Vorhanden/ présent/ presence	mögliche Kreuzkontamination/ contamination croisée possible/ possible cross contamination
<b>Glutenhaltiges Getreide u. -erzeugnisse/ Céréales</b> contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten / <i>cereals containing gluten and their derivatives</i>	nein/non/no	ja/oui/yes
<b>Krebstiere u. -erzeugnisse/ crustacés et produits à base de crustacés / crustaceans and their derivatives</b>	nein/non/no	nein/non/no
<b>Eier u. -erzeugnisse / œufs et produits à base d'œuf / eggs and egg derivatives</b>	ja/oui/yes	--
<b>Fische u. -erzeugnisse/ poisson et produits à base de poisson/ fish and fish derivatives</b>	nein/non/no	nein/non/no
<b>Erdnüsse u. -erzeugnisse/ Arachides et produits à base d'arachides / peanuts and their derivatives</b>	nein/non/no	nein/non/no
<b>Sojabohnen u. -erzeugnisse /soja et produits à base de soja / soya and products based on soya</b>	nein/non/no	ja/oui/yes
<b>Milch u. -erzeugnisse / Lait, produits laitiers et dérivés / cow milk protein and products based on cow milk protein</b>	nein/non/no	ja/oui/yes
<b>Schalenfrüchte u. -erzeugnisse / Fruits à coque et produits dérivés / nuts and their derivatives</b>	nein/non/no	nein/non/no
<b>Sellerie u. -erzeugnisse/ céleri et produits à base de céleri / celery and celery derivatives</b>	nein/non/no	nein/non/no
<b>Senf u. -erzeugnisse/ moutarde et produits à base de moutarde/ mustard and mustard derivatives</b>	ja/oui/yes	--
<b>Sesamsaamen u. -erzeugnisse/ graine de sésame et produits à base de sésame / sesame seeds and sesame derivatives</b>	nein/non/no	nein/non/no
<b>Schwefeldioxid u. Sulphite Konz. &gt;10mg/kg als SO2/ Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO<sub>2</sub>/ Sulphur dioxide and Sulphite &gt;10 mg/kg or 10mg/l, declared as SO<sub>2</sub>.</b>	nein/non/no	nein/non/no
<b>Lupinen u. -erzeugnisse/ lupin et produits à base de lupin / lupin and lupin derivatives</b>	nein/non/no	nein/non/no
<b>Weichtiere u. -erzeugnisse/ mollusque et produits à base de mollusque / molluscs and their derivatives</b>	nein/non/no	nein/non/no