



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

Produktspezifikation

Produkt: Mayonnaise 50%, 5kg Eimer (Spak)
Sachbezeichnung: Mayonnaise 50% Fett
Art.Nr.: 7008

Firmendaten

Produzent	Peter Spak GmbH, Otto Beyschlag-Gasse 3, A-1210 Wien
-----------	--

Allgemeine Produktdaten

Verpackungsart	Eimer
Füllmenge	5 kg
Lager- und Transportbedingungen	Vor Wärme geschützt und trocken lagern; Nach dem Öffnen gekühlt bei +2°C bis +8°C lagern und alsbald verbrauchen.
Konservierungsmethode	Konservierungsstoff
Mindesthaltbarkeitsdauer ab Produktion in Tagen	180
Garantierte Resthaltbarkeit ab Lieferung in Tagen	150

Technische Daten

Artikelnummer	7008
Stück pro Karton	-
Lagen pro Palette	
Stück pro Palette	
EAN Endverbrauchereinheit	9012300550070
EAN Karton	-

Zutaten

50% Rapsöl, Wasser, 3,7% pasteurisiertes EIGELB, Zucker, modifizierte Maisstärke, Weingeistessig, Salz, SENFSAAT, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Säuerungsmittel: Apfelsäure, Milchsäure; Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl; Antioxidationsmittel: Alpha-Tocopherol.

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse	+
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Schalenfrüchte	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	+
Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse	
SO ₂ und Sulfite mehr als 10mg/kg	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert [kJ/kcal]	1989/483
Fett [g]	51
davon gesättigte Fettsäuren [g]	4,2
Kohlenhydrate [g]	5,0
davon Zucker [g]	3,4
Eiweiß [g]	1,0
Salz [g]	1,8

Sensorik

Aussehen	weiße, homogene Masse
Geruch	frisch, arttypisch
Konsistenz	cremig
Geschmack	frisch, leicht würzig, typisch nach Mayonnaise

Mikrobiologische Grenzwerte [KBE/g]

Gesamtkeimzahl	1×10^6
E. coli	1×10^2
Hefen	1×10^5
Salmonellen	n.n. in 25 g
Listeria monocytogenes	n.n. in 25 g

Hinweise:

- Das Produkt ist gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 nicht kennzeichnungspflichtig. Es enthält keine Zutaten, die GMO enthalten noch mit Hilfe von GMO hergestellt wurden. Dies wird mit Zertifikaten von unseren Lieferanten bestätigt.