

Spezifikation

Seite 1

ArtNr: **100517**
 ArtBez: Salatmayonnaise Gastro DIVINA Eimer 10 kg

Hergestellt in: Schweiz / CH

Verarbeitet in: Schweiz / CH

Abgepackt in: Schweiz / CH

2. Zutaten / Deklarationstext LIV

Land	D	Deklaration
*	D	Pflanzenöle 50% (Sonnenblume, Raps, abhängig von der Versorgungslage), Wasser, Tafelessig, Eigelb aus Bodenhaltung, modifizierte Wachsmaisquellstärke, Zucker, Senf (Wasser, SENFKÖRNER, Tafelessig, Salz, Zucker, Gewürze), Kochsalz, Speisesalz, Guarkernmehl, Xanthan, Kaliumsorbat, Gewürze.

3. Nährwerte

Energiewerte

Bezeichnung	Menge	Einheit
Energiewert (kcal)	496	kcal
Energiewert (kJ)	2'075	kJ

Inhaltsstoffe

Bezeichnung	Menge	Einheit	E-Nr
Nahrungsfasern	0.3176	g	
Guarkernmehl	Vorhanden		412
Kaliumsorbat	Vorhanden		202
Xanthan	Vorhanden		415

Nährwerte

Bezeichnung	Menge	Einheit
Total Fett	51.1260	g
Fett (unspez)	45.5176	g
Fettsäuren (gesättigte)	4.9430	g
Transfettsäuren	0.6324	g
Cholesterin	32.9536	mg
Total Kohlenhydrate	4.2942	g
Kohlenhydrate (unspez)	2.7380	g
Zucker	1.5561	g
Total Eiweiss	0.4731	g
Natrium / Sodium	0.4095	g
Salz	1.0240	g

Spezifikation

Seite 2

ArtNr: **100517**
 ArtBez: Salatmayonnaise Gastro DIVINA Eimer 10 kg

4. Ernährungsinformation

Ovo-Lacto-Veg Info ovo-vegetarisch

5. Allergene

Inhaltsstoffe

Bezeichnung	Menge
Allergenhaltig	Vorhanden
Eier	Vorhanden
Senf	Vorhanden

6. Gentechnologie GVO (VGVL)

Gentechnisch veränderte Organismen Das Produkt enthält keine GVO-Erzeugnisse im Sinne von Abschnitt 5 der LGV.

7. Bestrahlung / Nanotechnologie

Es wird bestätigt, dass das Lebensmittel gemäß den Verordnungen 1999/2/EG, 1999/3/EG und 2000/13/EG, in Ihrer jeweils gültigen Fassung, keiner ionisierenden Bestrahlung ausgesetzt wird. Ferner wurde für die Verpackung keine Nanotechnologie verwendet/eingesetzt.

8. Herstellverfahren

Gesiebt nein
 Metalldetektiert nein

9. Mikrobiologische Merkmale

Prüf-Methode	Richtwert	Grenzwert	Prüf-Methode
Aerobe mesophile Gesamtkeime	<1'000'000 KbE/g	<10'000'000 KbE/g	ISO 4833:2003
Escherichia coli	<10 KbE/g	<100 KbE/g	ISO 16649-2:2001
Staphylococcue aureus coagulase positive	<50 KbE/g	<100 KbE/g	ISO 6888-2:1999/Amd. 1:2003
Listeria monocytogenes	nn/25g	nn/25g	ISO 11290-2_1998/Amd. 1:2004

Spezifikation

Seite 3

ArtNr: **100517**
 ArtBez: **Salatmayonnaise Gastro DIVINA Eimer 10 kg**

Salmonella spp.	nn/25g	nn/25g	ISO 6679:2002/Cor. 1:2004
Bei Bedarf			
Enterobacteriaceae	<10 KbE/g	<1'000 KbE/g	ISO 21528-2
Hefe	<50 KbE/g	<10'000 KbE/g	SLMB Kap. 56, E. 10
Schimmel	<1000 KbE/g	<10'000 KbE/g	SLMB Kap. 56, 7.22

Laboranalysen werden in der Linie mit einem gleichwertigen Produkt durchgeführt. Linienkontrolle gem HACCP / GHP (mit einem beliebigen Produkt aus der Linie).

(Für die Essigklärung wurden Mikrofilter verwendet und keine tierischen Ausgangsstoffe eingesetzt)

Aussehen/Farbe	cremig / weiss
Geruch/Geschmack	leichter Essiggeschmack
Konsistenz/Struktur	cremig

10. Lager- und Transporthinweise

Lagerbedingung (Etikettentext)	kühl und trocken bei höchstens +25°C aufbewahren
Gesamt-Haltbarkeit in Tagen (ab Produktion)	240
Sonstige Aufbewahrungshinweise	Optimale Lagerung unter <18°C. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren. Vor Wärme schützen.

11. Identifikation / Rückverfolgbarkeit (Art. 50 LGV / Art. 18 EG 178/2002)

Rückverfolgbarkeit möglich über Chargen-Code oder Verbrauchs-Datum
 Referenzmuster-Lager: vorhanden

Chargen - Codierung Beispiel: L141234 - (Jahr (zwei Stellen) und Laufnummer)

Format Datumsangaben: mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ

12. Verpackung / Verkaufseinheit

Das Produkt erfüllt alle Ansprüche der schweizerischen Gesetzgebung und Verordnung und/oder der Richtlinien der europäischen Union. Angesichts der Sorgfaltspflicht werden alle Prozesse und Produkte permanent von der Qualitätskontrolle / Qualitätssicherung überwacht und es besteht ein HACCP Konzept das laufend überprüft und ggf. aktualisiert wird.

Die Verpackung entspricht den Richtlinien 1935/2004 EC, 2002/72/EG, VO (EU) 10/2011 und deren Änderungen.

Verkaufseinheiten

Spezifikation

Seite 4

ArtNr: **100517**
ArtBez: **Salatmayonnaise Gastro DIVINA Eimer 10 kg**

Versandeinheit	Menge	Verpackungseinheit	Gewicht kg	GS1-Code
Palettenlage	11.0	St.	110 kg	
Europalette	55.0	St.	550 kg	

Verpackung

13. Gesetzliche Grundlagen

Die schweizerische LMG und deren Verordnungen LGV sowie die Basisverordnung EG 178/2002 werden eingehalten. Für das Produkt besteht ein HACCP - Konzept.

Qualitätsmanagement, unsere Zertifizierungen: GFSI-Standard FSSC 22000, Bio-Suisse und Demeter.

Kontakt Qualitätsicherung unter: qs@beyeler-ag.ch

Bemerkungen

8.8.22, csc

Dornach, 8.08.2022 / csc

Samuel Becker / Qualitätssicherung
Dieses Dokument ist ein Computer-Ausdruck
und als solches gültig ohne handgezeichnete
Signatur.