

12796	Aktualisiert am : 21.07.21/RL
Schweizer Mayonnaise Beutel 17G Hugo	Version : 12

1. HERSTELLER/LIEFERANTEN KONTAKTDATEN

Firma : Reitzel (Suisse) SA	Betriebsnr. : CH-53469982
Adresse : Rte d'Ollon 14-16	GLN : 7610161000004
Ort : CH-1860 Aigle	
Zertifizierung : IFS, BRC	
Funktion : Verkaufsdirektor	Funktion : Qualitätssicherung
Kontakt : Olivier Camille	Kontakt : Carole Cateine
E-mail : olivier.camille@reitzel.ch	E-mail : qualite@reitzel.ch

Kontaktdaten des Herstellers

Falls der Hersteller nicht dem Lieferanten entspricht.

Firma :	:
Adresse :	:
GLN :	:

2. STAMMDATEN-SPEZIFIKATION

Artikel : Schweizer Mayonnaise Beutel 17G Hugo	Artikelnr. : 12796
Marke : Hugo	Label* : -

Sachbezeichnung : Mayonnaise

Zutatenliste	: Sonnenblumenöl, Schweizer EIGELB (Eier aus Freilandhaltung), Brantweinessig, Wasser, SENF (Brantweinessig, Wasser, SENFKÖRNER, Kochsalz, Zucker, Gewürze und Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Säuerungsmittel: Zitronen- und Weinsäure), Streuwürze, Zucker, Kochsalz, modifizierte Maisstärke.
---------------------	---

Herstellungsland :	Schweiz
Vertreten in der EU durch :	Reitzel France, F-75009 Paris

Swissness : Dieser Artikel ist gemäss der HasLV Verordnung Swissness.

* Das Produkt ist einer Zertifizierung unterliegt. Beispiel: Bio, V-Label, Halal, etc.

12796	Aktualisiert am	: 21.07.21/RL
Schweizer Mayonnaise Beutel 17G Hugo	Version	: 12

3. ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE**ALLERGENE**

Sellerie	: Nein
Krebstiere	: Nein
Gluten	: Nein
Milch/Laktose	: Nein
Lupinien	: Nein
Weichtiere	: Nein
Senf	: Ja
Eier	: Ja
Fisch	: Nein
Sesam	: Nein
Soja/Soja-Lezithin	: Nein
Sulfite	: Nein

Hartschalenobst

Mandeln	: Nein
Erdnüsse	: Nein
Haselnüsse	: Nein
Walnüsse	: Nein
Paranüsse	: Nein
Cashewnüsse	: Nein
Macadamia	: Nein
Pecannüsse	: Nein
Pistazien	: Nein

**Kann Spuren von
enthalten** :

ZUSATZSTOFFE**Enthaltene Zusatzstoffe**

E330 Zitronensäure
E334 Weinsäure
E1 442 Modifizierte Maisstärke
E412 Guarkernmehl

12796	Aktualisiert am : 21.07.21/RL
Schweizer Mayonnaise Beutel 17G Hugo	Version : 12

4. DIVERSE ANGABEN

GPC Code : 10006319

Alkohol : -
Salz-Typ : Mit Jod, ohne Fluor
Palmkernöl/Palmfett : Nicht enthalten

Tierische Inhaltsstoffe : Eier.
Diät (*Vegan, Light, Halal, ...*) :

Produkt hergestellt aus genetisch veränderten Organismen?
 Nein

Behandlung des Produktes oder seiner Komponenten durch Strahlung?
 Nein

Enthält das Produkt und/oder Verpackung Nanotechnologie-Komponenten?
 Nein

5. NÄHRWERTE

Enthalten in 100 g:

Energie : **2967 kJ**
 : **721 kcal**

Fett : **78.0 g**
davon gesättigte Fettsäuren : 9.0 g
Kohlenhydrate : **2.5 g**
davon Zucker : 1.2 g
Eiweiss : **1.4 g**
Salz : **1.6 g**
Ballaststoffe : <0.5 g
Natrium : 0.56 g

Die Nährwerte wurden berechnet.

12796	Aktualisiert am : 21.07.21/RL
Schweizer Mayonnaise Beutel 17G Hugo	Version : 12

6. ANALYSEN

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE PARAMETER

Parameter	Sollwert	Toleranz	Methode	Häufigkeit
pH	3.60	±0.30	Potenziometrie	1x/lot
Säuregehalt (g/dl)	0.50	±0.30	Titrimetrie	1x/Lot
Salz (%)	1.60	±0.30	Titrimetrie	1x/Lot
Viskosität (cP)	210 000	±30'000	Brookfield	1x/Lot

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

Handelssterilität : Nein

Gesuchte Keimart	Max gesetzlich	Methode	Häufigkeit
Aerobe, mesophile Keime	1000000 KBE/g	SLMB	Gemäss Risikoanalyse
Enterobacteriaceae	100 KBE/g	SLMB	Auf Anfrage*
Koagulasepositive Staphylokokken	100 KBE/g	SLMB	Auf Anfrage*
Bacillus cereus	1000 KBE/g	SLMB	Auf Anfrage*
Hefen und Schimmelpilze	Mit blossen Auge nicht sichtbar	SLMB	Gemäss Risikoanalyse
E. coli	100 KBE/g	SLMB	Gemäss Risikoanalyse

* Wachstumshemmend aufgrund von pH-Wert/Säuregehalt.

ORGANOLEPTISCHE PARAMETER

Aussehen - Farbe : Homogene Masse ohne Klümpchen. / Cremeweiss.

Geschmack - Geruch : Typisch nach Mayonnaise.

Textur : Viskos. / Cremig.

7. HERSTELLUNG

Herstellungsprozess : Flussdiagramm auf Anfrage erhältlich.

HACCP-Konzept : Ja

Definierte CCP : Pasteurisierung der wässrigen Phase

12796	Aktualisiert am : 21.07.21/RL
Schweizer Mayonnaise Beutel 17G Hugo	Version : 12

8. VERPACKUNG

Primär Verpackung : Beutel	Gruppenverpackung : Karton
Stoff : PET/PETmet/PE	Stoff : Karton
EAN-Code : 7610161127961	EAN-Code : 7610161027070
Format/Volumen :	
Bruttogewicht : 18 g	
Nettogewicht : 17 g	
Abtropfgewicht : - g	

9. PALETTIERUNG

Verkaufseinheit : Karton	Stück/Lage : 3300
Anzahl Stück/Verkaufseinheit : 100	Stück/Palette : 23100
Dimension der primär Verpackung	
Länge : 4.50 cm	Dimension der Gruppenverpackung
Tiefe : 1.30 cm	Länge : 16.00 cm
Höhe : 11.50 cm	Tiefe : 17.50 cm
	Höhe : 19.00 cm

10. RÜCKVERFOLGBARKEIT

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist garantiert durch:

MHD/MVD	: Mindestens haltbar bis: TT/MM/JJ
Herstellungs-Datum	: Nein
Herstellungs-Zeit	: Ja
Lot-Nummer	: XXXY
	XXX = julianisches Datum (050 = 19 Februar)
	Y = Jahrgang (5 = 2015)

11. VERBRAUCH / AUFBEWAHRUNG / LAGERUNG

Verwendung	: Genussfertig.
Lagerbedingungen	: Bei Raumtemperatur (max. 25°C) lagern.
Kriterien nach Öffnung	:
Gesamte Haltbarkeit	: 210 Tage
Haltbarkeit nach Lieferung	: 70 Tage

12796	Aktualisiert am	: 21.07.21/RL
Schweizer Mayonnaise Beutel 17G Hugo	Version	: 12

12. ZUTATEN / ANZAHL / URSPRUNG

Zutaten	%	Ursprung
Sonnenblumenöl	75.8	
Schweizer EIGELB (Eier aus Freilandhaltung)	7.0	CH
Branntweinessig		
Wasser		
SENF (Branntweinessig, Wasser, SENFKÖRNER, Kochsalz, Zucker, Gewürze und Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Säuerungsmittel: Zitronen- und Weinsäure)		
Streuwürze		
Zucker		
Kochsalz		
Modifizierte Maisstärke		