

	<b>Fertigwarenspezifikation</b>	<b>S-E0002</b> Seite 1 von 2
Artikel: Zamek Mayonnaise 80%	Version: 03 (17)	Art.Nr. 3747, 3748
<b>gültig ab: 21.04.2011</b> <b>bearbeitet am: 10.01.2017</b>		Abfüllmaschine: Eimer-Füller

## 1. Produktbezeichnung

Zamek Mayonnaise 80% Fett 5kg und 10kg

## 2. Produktbeschreibung

### 2.1 Zutaten laut Deklaration

Rapsöl (80%), Wasser, **Eigelb**, Branntweinessig, Zucker, Speisesalz, **Senfsaaten**, Gewürze  
**Kann Spuren von Milch, Soja und Sellerie enthalten.**

(gemäß geltender LMIV)

### 2.2 Sensorische Merkmale

Aussehen: cremefarbene Mayonnaise  
Konsistenz: fest, homogen, glatt  
Geruch: arteigen  
Geschmack: arteigen

## 3. Analyse- Parameter

### 3.1 Chemische und physikalische Parameter

<u>Parameter</u>	<u>Werte</u>	<u>Methode</u>	<u>Mitgeltende Dokumente</u> (Mhb= Methodenhandbuch)
pH-Wert	3,85 ± 0,25	Elektrische Messung	Mhb Bd VI C8.2

### Durchschnittliche Nährwerte in 100 g:

Brennwert	3094 kJ (752 kcal)
Fett	82,0 g
-davon gesättigte Fettsäuren	6,3 g
Kohlenhydrate	2,4 g
-davon Zucker	2,3 g
Eiweiß	1,1 g
Salz	0,90 g

### 3.2 Mikrobiologische Kenndaten

<u>Parameter</u>	<u>KbE/ g</u>	<u>Methode</u>	<u>Mitgeltende Dokumente</u> (Mhb= Methodenhandbuch)
Hefen u. Schimmelpilze	< 50	Plattenmethode/YGC	§64 LFGB 01.00-37



## Fertigwarenspezifikation

**S-E0002**

Seite 2 von 2

Artikel:  
Zamek Mayonnaise 80%

Version: 03 (17)

Art.Nr. 3747, 3748

**gültig ab: 21.04.2011**  
**bearbeitet am: 10.01.2017**

Abfüllmaschine: Eimer-Füller

### 4. Verpackung/ Transport

#### 4.1 Packeinheiten

	<u>Eimer/ Lage</u>	<u>Lage/ Pal.</u>	<u>Eimer/ Pal.</u>	Palette foliengewickelt
10kg Eimer	13	4	52	
5kg Eimer	20	5	100	

#### 4.2 Packmittel

10 kg Eimer: PP, weiß, unbedruckt, mit Etikett

5 kg Eimer: PP, weiß, unbedruckt, mit Etikett

Deckel: PP, weiß, unbedruckt

Etikett: Papier, bedruckt, Maße in mm: 130 x 90, **Zamek-Logo**

### 5. Transport- und Lagerbedingungen

Anlieferungstemperatur: max. +7 °C

Transport u. Lagerung: gekühlt bei +2 bis +7 °C

### 6. Codierung

Mit Zusatzetikett auf dem Eimer

### 7. Mindesthaltbarkeitsdatum

Restlaufzeit bei Anlieferung: mind. 70 Tage

### 8. Besonderes

Kein Vermerk

Dieses Dokument wird innerbetrieblich über ein papierloses Verteilungssystem den entsprechenden Stellen in aktueller Version zur Verfügung gestellt und ist somit ohne Unterschrift gültig. Es wurde erstellt vom jeweiligen Produktions- bzw. Bereichsleiter und freigegeben von der Qualitätssicherung bzw. vom Management-Beauftragten. Ein unterschriebenes Original-Dokument liegt beim Änderungsdienst im Management-Büro vor.