

1. Bezeichnung / Herkunft

Artikelbezeichnung:	Bio Mayonnaise 84x40 ml Glas_Bio_Curtice-Brothers
Artikelnummer:	70103904
Verkehrsbezeichnung:	Mayonnaise
Statistische Waren- / Zolltarifnummer:	21039090
Ursprungsland:	Italien
EU- / Öko-Kontrollstellencode / Identitätskennzeichen:	IT-BIO-007

2. Lagerbedingungen / Haltbarkeit

Besonderer Transporthinweis:	dunkel und bei Raumtemperatur transportieren
Lagerhinweise:	Raumtemperatur; Nach Anbruch kühl aufbewahren
Lagerung bei:	+4° bis +10°C
Restlaufzeit bei Wareneingang:	9 Monate

3. Kennzeichnung / Rückverfolgbarkeit

Jeder Artikel ist gekennzeichnet, so dass eine Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EU) 178/2002 gewährleistet ist.

Parameter	Angabe	Erklärung des Aufbaus und Angabe der Position
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	TT/MM/YYYY
Loskennzeichnung / Charge (LOT)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	LXXXXXX

4. Verpackung

*Gewichtsangaben in Gramm und Maße in Millimetern; Unterverpackung nur wenn z.B. in Form eines Tray vorhanden
Angaben nach den GDSN Abmessungsregeln für Verpackungen (Release 2.5.3, ratifiziert, Jan 2018).*

Art der Einzelverpackung:	Glas	Gewicht (Brutto):	108,00
Maße der Einzelpackung (BxTxH):	46x46x56	Gewicht (Netto):	35,00
Inhalt der Unterverpackung (Stückzahl):		Gewicht (Brutto):	0,00
Anzahl an Unterverpackungen:		Gewicht (Netto):	0,00
Maße der Unterverpackung (BxTxH):		Art der Unterverpackung:	<i>z.B. Runddose</i>
Inhalt des Kartons (Stückzahl):	84	Gewicht (Brutto):	9.472,00
Maße des Kartons (BxTxH):	353x278x128	Gewicht (Netto):	2.940,00
Kartons pro Lage (TI):	8	Taragewicht pro Karton (Verpackungsmaterial):	400,00
Lagen pro Palette (HI):	9	Rauminhalt (Cubic Volume) des Karton in m ³ :	0,013
Kartons pro Palette (TI X HI):	72		
Palettenhöhe ohne Palette:	1.152	Palettengewicht (Brutto):	701.984,00
Palettenhöhe mit Palette:	1.297	Palettengewicht (Netto):	211.680,00

**Palettenhöhe: 145mm, Paletteneigengewicht: 20.000g (20kg)*

GTIN Einzelverpackung:	
GTIN Unterverpackung:	
GTIN Karton:	9120092671382

Version: 8
Gültig ab: 01.03.2020

Produktspezifikation

Kunde



5. Sensorische Beschreibung

Aussehen:	cremig weiß
Geruch:	typisch Mayonnaise
Geschmack:	typisch Mayonnaise
Konsistenz:	homogen

6. Zusammensetzung / Zutatenverzeichnis

Angaben (inkl. E-Nummern und QUID) gemäß den Vorgaben der Artikel 18 bis 22 der Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV)

Zutaten: Rapsöl*, Wasser, pasteurisiertes EIGELB* (6,5%), Apfelessig*, Rohrohrzucker*, Meersalz, SENF*, Zitronensaft*, Weinessig*, natürliches Pfefferaroma, Verdickungsmittel: Xanthan.

*aus biologischer Landwirtschaft.

Kann Spuren von Soja enthalten

Zusatzangaben / Spuren- / Unverträglichkeitshinweis:	Enthält Ei und SENF. Kann Spuren von Soja enthalten
------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------

7. Produktspezifische Merkmale

Nährwertangaben pro 100g

Angaben in Gramm und gemäß den Vorgaben von Artikel 30 der Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV)

Berechnet <input checked="" type="checkbox"/>	Analysiert <input type="checkbox"/>	Literaturwert <input type="checkbox"/>
Brennwert*	2755 / 658	kJ / kcal
Fett*	72,00	g
davon gesättigte Fettsäuren*	5,60	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren		g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Kohlenhydrate*		g
davon Zucker*	1,90	g
davon mehrwertige Alkohole	1,60	g
davon Stärke		g
Ballaststoffe		g
Eiweiß*	1,20	g
Salz* ¹	1,30	g

* Pflichtangabe; ¹ Berechnet als Natrium multipliziert mit dem Faktor 2,5

Allergieauslösende Inhaltsstoffe

	Enthalten	Kreuzkonta.	Zutaten
	<input type="checkbox"/> Keine	<input type="checkbox"/> Keine	
Glutenhaltiges Getreide *	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Krebstiere- und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Eier und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Erdnüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Sojabohnen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	
Milch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Schalenfrüchte und -erzeugnisse **	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Sellerie und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Senf und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Sesamsamen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt berechnetes SO ₂	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Lupinen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
Weichtiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	

* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse

Eignung für besondere Ernährungsformen

Keine

Halal (zertifiziert)	<input type="checkbox"/> Ja
Koscher (zertifiziert)	<input type="checkbox"/> Ja
Lacto-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch, Fisch und Eier)	<input type="checkbox"/> Ja
Ovo-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch, Fisch und Milch)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja
Ovo-Lacto-Vegetarismus (Verzicht auf Fleisch und Fisch)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja
Veganismus (Verzicht auf Rohstoffe von tierischer Herkunft)	<input type="checkbox"/> Ja
Lactoseintoleranz (d.h. lactosefrei bzw. < 10 mg Lactose / 100g bzw. ml)	<input type="checkbox"/> Ja
Zöliakie (d.h. glutenfrei bzw. < 20mg/kg Gluten)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja

Ergänzende Zertifizierungen

Keine

BIO nach EU-Bio-Basisverordnung VO (EU) 2018/848	<input checked="" type="checkbox"/> Ja
UTZ Certified	<input type="checkbox"/> Ja
RSPO	<input type="checkbox"/> Ja
FAIRTRADE	<input type="checkbox"/> Ja

Verpflichtende Zusatzangaben zum Produkt

Keine

Bestrahlt bzw. mit ionisierenden Strahlen behandelt	<input type="checkbox"/> Ja
Unter Schutzatmosphäre verpackt	<input type="checkbox"/> Ja
Mit Süßungsmittel(n)	<input type="checkbox"/> Ja
Mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)	<input type="checkbox"/> Ja
Enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)	<input type="checkbox"/> Ja
Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	<input type="checkbox"/> Ja
Enthält Koffein	<input type="checkbox"/> Ja

Mikrobiologische Werte

Angabe der 5 wichtigsten und für den Artikel relevanten Parameter

Parameter	Richtwert	Einheit	Methode
Coliforme Keime	<10	cfu/g	ISO 4832:2006
mesophile Aerobia	200	cfu/g	UNI EN ISO 4833-1:2013
Salmonellen	abwesend	25g	MIM 310309/A Rev.3:2017

Abkürzungen wie folgt: KbE: Koloniebildende Einheit; n.n.: nicht nachweisbar; n. z.: nicht zutreffend

8. Erklärung zur Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen

Der Lieferant bestätigt dass das Produkt keinen Kennzeichnungspflichten nach den EU-Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003, (EG) Nr. 1830/2003 (genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel) und (EG) Nr. 258/97 (Novel Food) unterliegt und nach diesen Vorschriften verkehrsfähig ist. Der Lieferant garantiert darüber hinaus, dass mit Hilfe einer validierten Analysemethoden keine gentechnisch veränderten Bestandteile nachweisbar sind.

9. Sonstiges

Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung, Herstellung und Verpackung den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, Richtlinien und Verordnungen in vollem Umfang und ist als Lebensmittel verkehrsfähig. Die Verpackung ist für die Lebensmittelherstellung geeignet und entspricht sowohl der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 inklusive entsprechender Einzelmaßnahmen, z.B. Verordnung (EG) Nr. 10/2011 (PIM) als auch Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 (GMP).

10. Änderungshistorie

01.03.2020 Erstveröffentlichung der Spezifikation in der Version 8