

# Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / B 25 / Mayonnaisen und Feinkost-  
erzeugnisse

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:

BMG-75210/0014-II/B/13/2013 vom 10.9.2013

Änderungen, Ergänzungen:

BMGF-75210/0029-II/B/13/2017 vom 22.12.2017

## INHALTSVERZEICHNIS

1. MAYONNAISEN .....	3
1.1 Beschreibung .....	3
1.2 Bezeichnung .....	3
2. FEINKOSTERZEUGNISSE.....	3
2.1 Mayonnaisesalate .....	3
2.2 Feinkostsalate .....	4
2.3 Gabelbissen (-platten, -rollen, -kuppeln,-kugeln, -schüsserln, -becher) .....	4
3. BEURTEILUNG .....	4

# 1. MAYONNAISEN

## 1.1 Beschreibung

Mayonnaisen, sind Emulsionen, die unter Verwendung von Speiseöl pflanzlicher Herkunft, Eigelb und Essig oder Zitronensaft hergestellt werden. Der pH-Wert ist nicht höher als 4,5.

Für die Herstellung werden nur Hühnereier verwendet. Es werden Eigelb aus frisch aufgeschlagenen Eiern, Trockeneigelb, tiefgekühltes oder pasteurisiertes Eigelb, chemisch konserviertes Eigelb oder Mischungen davon verwendet.

Wird auf die Verwendung von frischen Eiern hingewiesen, so enthalten diese Produkte ausschließlich Eidotter und allenfalls Eiklar, die unmittelbar vor ihrer Verarbeitung durch Aufschlagen von frischen Hühnereiern der Klasse A gewonnen wurden.

Mayonnaisen bestehen aus Speiseöl pflanzlicher Herkunft, Eigelb, Eiern, Essig oder Zitronensaft; es können unter anderem Milcherzeugnisse Kochsalz, Zucker, Zuckerarten (ausgenommen Lactose), Senf, Gewürze, Gewürzextrakte, Gewürzkonzentrate sowie Speisewürzen enthalten sein. Verdickungsmittel oder Stärken sind in Mayonnaisen bei einem Fettgehalt von 70 % und darüber nicht enthalten. Der Fettgehalt beträgt mindestens 25 %, der Gehalt an Eigelb beträgt mindestens 7,5 % des Gesamtfettgehaltes.

Mayonnaise mit einem Fettgehalt von 25 % sind gegenüber Mayonnaisen mit einem Fettgehalt von 50 % fettreduziert und können daher auch als „Leicht-“, „leicht“ oder „light“ bezeichnet werden.

## 1.2 Bezeichnung

Die handelsübliche Bezeichnung von Mayonnaisen erfolgt durch Angabe des Fettgehaltes in der Bezeichnung z. B. „Mayonnaise ... % Fett“.

# 2. FEINKOSTERZEUGNISSE

## 2.1 Mayonnaisesalate

Mayonnaisesalate sind Zubereitungen aus einer Mayonnaisegrundlage unter Verwendung anderer Lebensmittel. Die Bezeichnung richtet sich nach der charakteristischen Zutat, z. B. Fleischmayonnaisesalat oder Wurstmayonnaisesalat. Schweizermayonnaisesalat hat als charakteristische Zutat Wurst und geschnittenen Käse (Hart- oder Schnittkäse).

Bei Wurstmayonnaisesalat wird eine Fleischwurst mindestens der Sorte 2 a oder Brätwurst der Sorte 2 verwendet. Dies gilt auch für den Schweizermayonnaisesalat.

## **2.2 Feinkostsalate**

Feinkostsalate sind Zubereitungen aus Zutaten tierischer und/oder pflanzlicher Herkunft in einer Saucengrundlage (mit oder ohne Ei).

Die Bezeichnung richtet sich nach der charakteristischen Zutat.

## **2.3 Gabelbissen (-platten, -rollen, -kuppeln,-kugeln, -schüsserln, -becher)**

Diese Produkte sind Zubereitungen aus einer Grundlage von Mayonnaisesalaten oder Feinkostsalaten, die mit Fleischwurst Sorte 1 oder 2 a, Brätwurst Sorte 1, Pressschinken, Pressschulter, Fischfleischstückchen (auch Heringslappenstückchen), gekochtem Ei und Feingemüse oder Kombinationen davon oder mit anderen Lebensmitteln garniert, in Portionsschalen abgefüllt und mit Gelee übergossen sind.

Bei Fleisch- und Fischrollen wird in gerolltes Fleisch (Fisch) Gemüse-, Fleisch- oder Fischmayonnaisesalat gefüllt.

Die Bezeichnung richtet sich nach der Fleisch/Fischart (z. B. Schinkenrolle).

Der Geleeanteil beträgt nicht mehr als 30 %.

## **3. BEURTEILUNG**

Die Beurteilung erfolgt gemäß den allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen des Kapitels „A 3 Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.