

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

**Liste des ingrédients**

Huile de tournesol\*, jaune d'œuf\* (d'œufs d'élevage en plein air), eau, vinaigre d'alcool\*, moutarde de Dijon\* (graines de moutarde\*, vinaigre d'alcool\*, eau, sel), sucre de canne\*, sel, jus de citron\*.

\* Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique.  
Agriculture UE/non UE.

A conserver dans un endroit frais et sec.

Après ouverture, le produit se conserve 3 semaines entre 0 et +4°C.

**Caractéristiques organoleptiques**

UNITE

**Dénomination légale**

Mayonnaise biologique : Produit issu de l'agriculture biologique certifié par FR-BIO-01

**Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)**

DDM : 8 Mois  
DDM minimum à réception : 5 Mois

**Commentaires**

Origine : Mélange et conditionnement en France

**Conditions de stockage**

A conserver dans un endroit frais et sec

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

pH : 3,8 +/- 0,2  
Brix : - %  
Acidité : - %  
Viscosité : cP

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g**

Valeur énergétique : 3030 kJ  
soit 736 kcal  
Matières grasses : 81 g  
dont acides gras saturés : 8,8 g  
Glucides : 1,4 g  
dont sucres : 1,4 g  
Protéines : 1,3 g  
Sel : 1,3 g

**Commentaires Physico-chimie**

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

**Critères**

**Tolérances**

Flore totale / g	-	-
Entérobactéries / g	-	-
Coliformes totaux / g	-	-
Escherichia coli / g	-	-
Salmonella	-	-
Staphylocoques à coagulase positive / g	-	-
Listeria monocytogenes	<10/g	100/g
Anaérobies sulfite-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	-	-
Moisissures /g	-	-
Flore lactique /g	-	-

**Commentaires Microbiologie**

Critères établis selon le règlement européen en vigueur :  
N°2073/2005.

Ce produit est classé dans le chapitre 1.3 : Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de Listeria monocytogènes.

**CONDITIONNEMENT**

	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	2800 g	- kg	- kg	554,4 kg
Poids brut	2930,5 g	- kg	- kg	605 kg
Longueur	- mm	- mm	- mm	120 cm
Largeur	- mm	- mm	- mm	80 cm
Hauteur	146 mm	- mm	- mm	- cm
Matériau	PET/PE	-	-	-
Marquage	Lot + DLUO	-	-	-
GENCOD	3344540123988	-	-	-
Nb. emballages primaires	-	-	-	-

**Plan de palettisation**

Nb colis par rangée :	22	Nb rangées par palette :	9	Nb total colis par palette :	198
-----------------------	----	--------------------------	---	------------------------------	-----

**ALLERGENES**

**Présence**

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et Produits à base de ces Céréales.	NON
Poissons et Produits à base de Poissons.	NON
Crustacés et Produits à base de Crustacés.	NON
Oeufs et Produits à base d'Oeufs.	OUI
Arachides et Produits à base d'Arachides.	NON
Soja et Produits à base de Soja.	NON
Lait et Produits à base de lait (y compris lactose)	NON
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland et Produits à base de ces fruits.	NON
Graines de sésame et Produit à base de graines de sésame.	NON
Céleri et Produits à base de céleri.	NON
Moutarde et Produits à base de moutarde.	OUI
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2.	NON
Lupin et Produits à base de lupin.	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	NON

**Commentaires Allergènes**

Contient : Œuf, Moutarde.

**ATTESTATIONS**

Conformément à la réglementation européenne sur les OGM (règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003), ce produit est un ingrédient conventionnel et ne nécessite donc pas d'étiquetage spécifique.

Conformément à la directive 1999/2/CE, ce produit n'est pas ionisé et ne contient aucun ingrédient soumis à ionisation.

Cette fiche technique est conforme au règlement UE 1169/2011.

Une gamme complète de sauces et d'épices pour les professionnels de la restauration...

