

DESCRIPTION DU PRODUIT



48 X 25 g

Dénomination légale

Mayonnaise

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 10 Mois
DDM minimum à réception : 8 Mois

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

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

Liste des ingrédients

Sonnenblumenöl 72%, Wasser, Eigelbpulver (von Eiern aus Freilandhaltung), Alkoholesig, Kochsalz, Senf (Wasser, Senfkörner, Alkoholesig, Kochsalz, Zucker, Kurkuma), Zucker, Maltodextrin, Zitronensaftkonzentrat, Streuwürze (Kochsalz, Stärke, Hefeextrakt, hydrolysierte pflanzliche Proteine, Pastinaken, Gewürzextrakt, Sonnenblumenöl, Gewürze, Knoblauchextrakt), natürliches Pfefferaroma, Säuerungsmittel : Weinsäure, Konservierungsstoff : Kaliumsorbat.

Huile de tournesol 72%, eau, jaune d'œuf en poudre (d'œufs d'élevage en plein air), vinaigre d'alcool, sel, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, sucre, curcuma), sucre, maltodextrine, concentré de jus de citron, condiment en poudre (sel, amidon, extrait de levure, protéines végétales hydrolysées, panais, extrait d'épices, huile de tournesol, épices, extrait d'ail), arôme naturel de poivre, acidifiant : acide tartrique, conservateur : sorbate de potassium.

Caractéristiques organoleptiques

Couleur : beige
Texture : semi-ferme
Odeur : oeuf, vinaigre, moutarde
Goût : oeuf, vinaigre, moutarde, condiment, sel

Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France
Vor Wärme schützen.
Nach dem Öffnen, sofort konsumieren.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 2771 kJ
soit 674 kcal
Matières grasses : 74 g
dont acides gras saturés : 8,5 g
Glucides : 1,2 g
dont sucres : 0,6 g
Protéines : 1,4 g
Sel : 1,2 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 sulfito-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 monocytogenes.

CONDITIONNEMENT	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	25 g	1,200 kg	- kg	312 kg
Poids brut	26,91 g	1,373 kg	- kg	382 kg
Longueur	- mm	205 mm	- mm	120 cm
Largeur	- mm	148 mm	- mm	80 cm
Hauteur	30 mm	124 mm	- mm	160 cm
Matériau	PS/EVOH/PE + PET/PEP pour l'opercul		Carton	-
Marquage	DLUO			-
GENCOD	-	7616800658162	-	-
Nb. emballages primaires	-	48	-	-
Plan de palettisation	Nb colis par rangée : 26	Nb rangées par palette : 10		Nb total colis par palette : 260

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
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...

