FICHE TECHNIQUE

Mayonnaise Haute Fermeté Seau 4,7 kg - Saveurs & Sauces

DESCRIPTION DU PRODUIT

UNITE

Liste des ingrédients

Huile de colza (origine UE), eau, jaune d'œuf (d'élevage en plein air, origine France), moutarde de Dijon (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel), vinaigre d'alcool, sucre, sel, épaississant : gomme xanthane, conservateur : E202, arôme, colorants : extrait de paprika - lutéine, antioxydant : E385.

Caractéristiques organoleptiques

Couleur: jaune
Goût: moutarde - vinaigre - œuf
Odeur: vinaigre - moutarde - œuf
Texture: ferme

Dénomination légale

Mayonnaise

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM :	8	Mois
DDM minimum à réception :	2	Mois

Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France

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

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH :	3,85 +/- 0,2	
Brix :	-	%
Acidité :	-	%
Viscosité :		cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique :	2679	kJ
soit	651	kcal
Matières grasses :	71	g
dont acides gras saturés :	5,4	g
Glucides :	1,6	g
dont sucres :	1,5	g
Protéines :	1,1	g
Sel :	1,5	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 Listéria monocytogènes.

FICHE TECHNIQUE

Mayonnaise Haute Fermeté Seau 4,7 kg - Saveurs & Sauces

CONDITIONNEMENT	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	4700 g	- kg	- kg	592,2 kg
Poids brut	4888 g	- kg	- kg	- kg
Longueur	diam 227 mm	- mm	- mm	120 cm
Largeur	- mm	- mm	- mm	80 cm
Hauteur	182 mm	- mm	- mm	152,4 cm
Materiau	Seau + couvercle PP	-	-	-
Marquage	DLUO + n° lot			-
GENCOD	3344540129881	-	-	-
Nb. emballages primaires	-	-	-	-

Plan de palettisation Nb colis par rangée : 18 Nb rangées par palette : 7 Nb total colis par palette : 126

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 : Œufs, Moutarde.

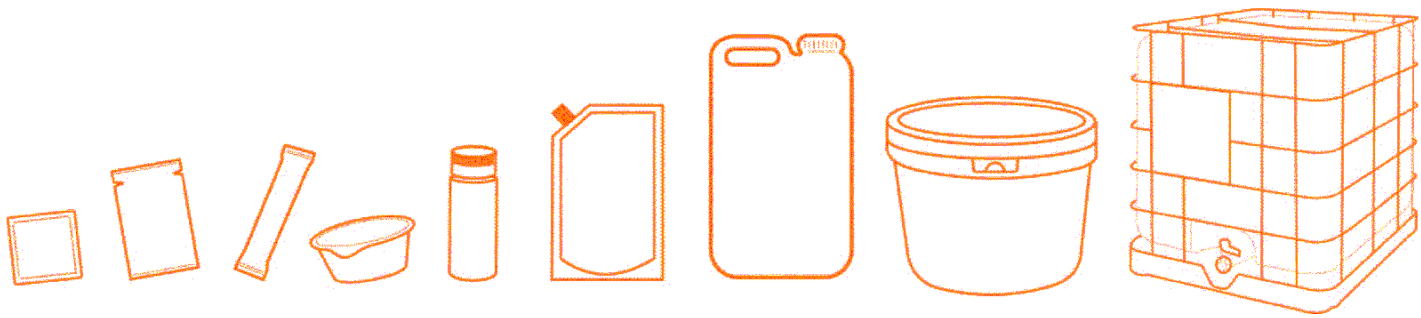
ATTESTATIONS

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...



4 rue des Épices - Z.A du Canal 67270 HOCHFELDEN - EMB 67202A - Tél: 03.88.91.77.91 - Fax: 03.88.91.91.27 - @ : contact@idhea.fr - www.idhea.fr