

DESCRIPTION DU PRODUIT



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 : vinaigre, oeuf
Goût : Oeuf, vinaigre, moutarde

CARTON DE 6 UNITES

Dénomination légale

Mayonnaise

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 210 Jours
DDM minimum à réception : 180 Jours

Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France
Bei max. +5°C aufbewahren.
Nach dem Öffnen rasch konsumieren.

Conditions de stockage

Conserver au réfrigérateur à max. +5 °C.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

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

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	765 g	4,590 kg	- kg	661 kg
Poids brut	841 g	5,176 kg	- kg	770 kg
Longueur	250 mm	228 mm	- mm	120 cm
Largeur	- mm	151 mm	- mm	80 cm
Hauteur	- mm	261 mm	- mm	174,3 cm
Matériau	PE/PP	Carton	--	-
Marquage	Lot + DLUO			-
GENCOD	3344540133284	3344540133178	-	-
Nb. emballages primaires	-	6	-	-

Plan de palettisation

Nb colis par rangée :	24	Nb rangées par palette :	6	Nb total colis par palette :	144
-----------------------	----	--------------------------	---	------------------------------	-----

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...

