

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Huile de colza, eau, jaune d'œuf (d'élevage en plein air), vinaigre d'alcool, moutarde de Dijon (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel), sucre, sel, amidon, jus de citron concentré.

Caractéristiques organoleptiques

Goût : œuf, vinaigre, sel
Couleur : beige
Texture : semi-ferme

CARTON de 72 pots

Dénomination légale

Mayonnaise

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 : 3,5 Tolérance: 0,200
Brix : % Tolérance:
Acidité : - %
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 2665 kJ
soit 648 kcal
Matières grasses : 70 g
dont acides gras saturés : 5,4 g
Glucides : 2,3 g
dont sucres : 1,6 g
Protéines : 1,0 g
Sel : 1,4 g

Commentaires Physico-chimie

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Critères	Tolérances
Flore totale / g	10000	100000
Entérobactéries / g	100	1000
Coliformes totaux / g	-	-
Escherichia coli / g	10	100
Salmonella	Absence / 25g	-
Staphylocoques à coagulase positive / g	100	1000
Listeria monocytogenes	-	-
Anaérobies sulfito-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	100	1000
Moisissures /g	100	1000
Flore lactique /g	-	-

Commentaires Microbiologie

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.

Les cibles sont établies selon les recommandations de la FCD, nouveaux critères applicables au 01/01/2023.

CONDITIONNEMENT

	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	22 g	1,584 kg	- kg	278,78 kg
Poids brut	- g	5,050 kg	- kg	913,80 kg
Longueur	- mm	278 mm	- mm	120 cm
Largeur	- mm	187 mm	- mm	80 cm
Hauteur	- mm	127 mm	- mm	154,7 cm
Matériau	Pot en verre	Carton	-	-
Marquage	-	-	-	-
GENCOD	-	3344540142392	-	-
Nb. emballages primaires	-	72	-	-

Plan de palettisation

Nb colis par rangée :	16	Nb rangées par palette :	11	Nb total colis par palette :	176
-----------------------	----	--------------------------	----	------------------------------	-----

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.
Peut contenir des traces de Gluten (<20ppm) et Sulfites (<10ppm).

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...

