

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Huile de colza, eau, sucre, sauce soja 6% (eau, graines de soja, farine de blé, sel), assaisonnement mirin (sirop de glucose, eau, riz gluant, alcool de canne à sucre, sel, riz), jaune d'œuf (d'élevage en plein air), moutarde de Dijon (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel), vinaigre d'alcool, sel, amidon, jus de citron concentré, épaississant : gomme xanthane, conservateur : sorbate de potassium.

Caractéristiques organoleptiques

SQUEEZE - 6 / carton

Dénomination légale

Sauce mayonnaise au soja

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 6 Mois  
DDM minimum à réception : 4 Mois

Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : 3,9 Tolérance: 0,200  
Brix : % Tolérance:  
Acidité : - %  
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 2300 kJ  
soit 558 kcal  
Matières grasses : 56 g  
dont acides gras saturés : 4,3 g  
Glucides : 11 g  
dont sucres : 9,5 g  
Protéines : 1,2 g  
Sel : 2,3 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	500 g	3 kg	- kg	522 kg
Poids brut	534,2 g	3,32 kg	- kg	602,7 kg
Longueur	- mm	195 mm	- mm	120 cm
Largeur	63 mm	130 mm	- mm	80 cm
Hauteur	238 mm	245 mm	- mm	175 cm
Matériau	PET/PE	Carton	-	-
Marquage	Lot + DLUO			
GENCOD	3344540147311	3344540146321	-	-
Nb. emballages primaires	-	6	-	-

**Plan de palettisation**

Nb colis par rangée :	29	Nb rangées par palette :	6	Nb total colis par palette :	174
-----------------------	----	--------------------------	---	------------------------------	-----

**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.	OUI
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.	OUI
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 : Gluten, Œufs, Soja, Moutarde.  
Peut contenir des traces de 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...

