

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Huile de tournesol 72,5%, eau, jaune d'œuf en poudre (d'élevage en plein air), vinaigre d'alcool, sel, moutarde douce (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, sucre, curcuma), sucre, concentré de jus de citron, condiment en poudre (sel, amidon, extrait de levure, protéines végétales hydrolysées, extraits d'épices, huile de tournesol, épices, extrait d'ail), acidifiant : acide tartrique, conservateur : sorbate de potassium.

Sonnenblumenöl 72,5%, Wasser, Eigelbpulver (von Eiern aus Freilandhaltung), Alkoholoessig, Kochsalz, Senf mild (Wasser, Senfkörner, Alkoholoessig, Kochsalz, Zucker, Kurkuma), Zucker, Zitronensaftkonzentrat, Streuwürze (Kochsalz, Stärke, Hefeextrakt, hydrolysierte pflanzliche Proteine, Gewürzextrakte, Sonnenblumenöl, Gewürze, Knoblauchextrakt), Säuerungsmittel: Weinsäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat.

Caractéristiques organoleptiques

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

48 X 25 g

Dénomination légale

Mayonnaise

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 10 Mois
DDM minimum à réception : 8 Mois

Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France
Protéger de la chaleur.
Une fois ouvert, consommer sans attendre.

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique :	2278 kJ
soit	675 kcal
Matières grasses :	74 g
dont acides gras saturés :	8,5 g
Glucides :	0,7 g
dont sucres :	0,6 g
Protéines :	1,3 g
Sel :	1,2 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
Moississures /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	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 SO ₂ .	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...

