

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, **Eigelb**pulver (von **Eiern** aus Freilandhaltung), Alkoholessig, Kochsalz, **Senf** mild (Wasser, **Senf**körner, Alkoholessig, 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 : vinaigre, œuf
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 Tolérance: 0,200
Brix : % Tolérance:
Acidité : - %
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 2778 kJ
soit 675 kcal
Matières grasses : 74 g
dont acides gras saturés : 8,6 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	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

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...

