

DESCRIPTION DU PRODUIT



UNITE

Dénomination légale

Mayonnaise allégée de 57% en matières grasses

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

 DDM : 4 mois
 DDM minimum à réception : 2 mois

Commentaires

 Origine : Mélange et conditionnement en France
 Après ouverture, le produit se conserve 3 semaines entre 0 et +4°C.

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

 pH : 3,55 +/- 0,2
 Brix : - %
 Acidité : - %
 Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

 Valeur énergétique : 1305 kJ
 soit 316 kcal
 Matières grasses : 32 g
 dont acides gras saturés : 2,4 g
 Glucides : 6,2 g
 dont sucres : 2,6 g
 Protéines : 0,9 g
 Sel : 2,6 g

Commentaires Physico-chimie

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères

Tolérances

Flore totale / g	-	-
Entérobactéries / g	-	-
Coliformes totaux / g	-	-
Escherichia coli / g	10	100
Salmonella	absence dans 25g	-
Staphylocoques à coagulase positive / g	100	10 000
Listeria monocytogenes	absence dans 1g	100 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	-	-
Moisissures /g	-	-

Commentaires Microbiologie



CONDITIONNEMENT	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	4700 g	- kg	- kg	592.2 kg
Poids brut	4888 g	- kg	- kg	- kg
Longueur	diam 227 mm	- mm	- mm	120 cm
Largeur	- mm	- mm	- mm	80 cm
Hauteur	182 mm	- mm	- mm	- cm
Matériau	Seau + couv	-	-	-
Marquage	DLUO + n° lot	-	-	-
GENCOD	3344540060733	-	-	-
Nb. emballages primaires	-	-	-	-
Plan de palettisation	Nb colis par rangée : 18	Nb rangées par palette : 7	Nb total colis par palette : 126	

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.	Oui
Lupin et Produits à base de lupin.	Non
Mollusques et produits à base de mollusques.	Non

Commentaires Allergènes

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.

CERTIFICATIONS



Portée disponible sur demande à certification@eurofins.com

Une gamme complète de sauces et d'épices pour les professionnels de la restauration...

