



Mayonnaise de Dijon AMORA Jetbar 5,5 Kg



LES PLUS PRODUIT

- AMORA®, la marque de condiments préférée des français*
- *Marque N°1 en ventes valeur marché condiments France, données Nielsen 2017
- Aux œufs de poules élevées en plein air
- Produit dans la région de Dijon
- Avec une touche de notre moutarde de Dijon AMORA®
- Format pratique et hygiénique, en salle comme en cuisine

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : mayonnaise à la Moutarde de Dijon.

Mode d'emploi de la pompe : retirer la languette rouge extérieure. Laisser la bague de sécurité rouge en place. Dévisser la pompe jusqu'à ce qu'elle se lève. Faire deux tours complets. Enlever la bague de sécurité : la pompe fonctionne.

Liste d'ingrédients : Huiles végétales 76% (tournesol, colza), jaune d'OEUF de poules élevées en plein air : 8,2%, vinaigre de vin blanc, moutarde de Dijon : 5,3% (eau, graines de MOUTARDE 1.6%, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : E224 (SULFITES)), eau, sucre, sel, arômes, colorants : extrait de paprika et lutéine.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :

- présents dans la recette : **ŒUF, MOUTARDE, SULFITES.**
- peut contenir : -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour une portion de 15 g de produit tel que vendu	**
Energie	713 kcal/ 2981 kJ	107 kcal/ 447 kJ	5
Graisses	79 g	12 g	17
- dont acides gras saturés	8,2 g	1,2 g	6
Glucides	1,5 g	<0,5 g	<1
- dont sucres	1,2 g	<0,5 g	< 1
Fibres alimentaires	0 g	0 g	NA
Protéines	1,6 g	<0,5 g	< 1
Sel	1,4 g	0,21 g	3

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

Cet emballage contient 367 portions.

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non

Mise à jour en Avril 2019, FT n°29101203, rédigée par le service Qualité



Mayonnaise de Dijon AMORA Jetbar 5.5 Kg

INFORMATIONS TECHNIQUES

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 90 jours.

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec à température ambiante inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : conserver à température ambiante (inférieure à 25°C) et à consommer dans les deux semaines/ ou en chambre froide à température positive (entre chaque service) et à consommer dans le mois.

Qualité : Norme FSSC 22000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION				AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE					
	NORME GENCOD EAN 13					POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUE UR PROFON DEUR	LARGEU R	HAUTEU R	VOL. DM3 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	3250541910123	AMORA JETBAR MAYO 5,5KG				5,500	5,872	234,00	180,00	377,00	15,879		
CARTON	13250541910120	2		UC/Cart	11,000	12,206	480,00	200,00	395,00	37,920			
COUCHE	8722700193593	9	CARTON	18	UC/Che	99,000	109,854	1160,00	800,00	395,00	366,560		
PALETTE	8722700193609	3	COUCHE	27	CARTON	54	UC/Pal	297,000	354,562	1200,00	800,00	1340,00	1,286

Code douanier : 21039090

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
20 rue des Deux Gares
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX

www.ufs.com

Téléphone: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)



Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com