

### DESCRIPTION DU PRODUIT



### Liste des ingrédients

Huile de colza, eau, jaune d'oeuf, moutarde de Dijon (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, conservateur : sulfite acide de sodium), vinaigre, sel, sucre, épaississants : E415-E412, acidifiant : E334, conservateur : E202, colorant : lutéine.

### Caractéristiques organoleptiques

Mayonnaise au goût caractéristique des ingrédients

CARTON de 500 doses

### Dénomination légale

Mayonnaise

### Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 8 mois  
DDM minimum à réception : 5 mois

### Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France

### Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : 3.6 +/- 0.2  
Brix : - %  
Acidité : - %  
Viscosité : cP

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 2662 kJ  
soit 647 kcal  
Matières grasses : 70 g  
dont acides gras saturés : 5,2 g  
Glucides : 1,7 g  
dont sucres : 1,6 g  
Protéines : 1,0 g  
Sel : 1,6 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	10 g	5 kg	- kg	450 kg
Poids brut	10.6 g	5.64 kg	- kg	527 kg
Longueur	120 mm	380 mm	- mm	120 cm
Largeur	22 mm	250 mm	- mm	80 cm
Hauteur	- mm	115 mm	- mm	140 cm
Matériau	Kraft blanchi frictionné/PVDC/PE		Carton	-
Marquage	DLUO + n° lot		-	-
GENCOD	-	3344549500131	-	-
Nb. emballages primaires	-	500	-	-
<b>Plan de palettisation</b>	Nb colis par rangée : 9	Nb rangées par palette : 10	Nb total colis par palette : 90	

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
<b>Commentaires Allergènes</b>	

### 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

