

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Huile de colza, eau, moutarde pauvre en sodium (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, conservateur : sulfite acide de sodium), jaune d'œuf en poudre (d'élevage en plein air), vinaigre d'alcool, vinaigre de vin, sucre, amidon modifié, acidifiant : acide tartrique, conservateur : sorbate de potassium, épaississants : gomme xanthane - gomme guar.

Caractéristiques organoleptiques

Sauce émulsionnée, homogène de couleur crème-jaune claire, au goût acide et caractéristique d'un produit sans sel.

CARTON de 500 doses

Dénomination légale

Mayonnaise pauvre en sodium

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 6 Mois
DDM minimum à réception : 4 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 +/- 0,3
Brix : - %
Acidité : - %
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 2781 kJ
soit 676 kcal
Matières grasses : 73 g
dont acides gras saturés : 5,6 g
Glucides : 2,4 g
dont sucres : 1,4 g
Protéines : 1,5 g
Sel : 0,04 g

Commentaires Physico-chimie

Sodium : 16 mg/100g (Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle en sodium).

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères

Tolérances

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Critères	Tolérances
Flore totale / g	-	-
Entérobactéries / g	-	-
Coliformes totaux / g	-	-
Escherichia coli / g	-	-
Salmonella	-	-
Staphylocoques à coagulase positive / g	-	-
Listeria monocytogenes	< 10/g	100/g
Anaérobies sulfite-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	-	-
Moisissures /g	-	-
Flore lactique /g	-	-

Commentaires Microbiologie

Critères établis 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 Listéria monocytogènes.

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	-	3344549500193	-	-
Nb. emballages primaires	-	500	-	-
Plan de palettisation	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

Commentaires Allergènes

Contient : Œufs, Moutarde, Sulfites.
Peut contenir des traces de Gluten (<20ppm).

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...

