

**DESCRIPTION DU PRODUIT**
**Liste des ingrédients**

Huile de colza (origine UE), eau, jaune d'œuf (d'élevage en plein air, origine France), moutarde de Dijon (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel), vinaigre d'alcool, sucre, sel, épaississant : gomme xanthane, conservateur : E202, arôme, colorants : extrait de paprika - lutéine, antioxydant: E385.

**Caractéristiques organoleptiques**

Couleur: jaune  
 Goût: moutarde - vinaigre - œuf  
 Odeur : vinaigre - moutarde - œuf  
 Texture : ferme

UNITE

**Dénomination légale**

Mayonnaise

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

DDM : 8 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 : 3,85 +/- 0,2  
 Brix : - %  
 Acidité : - %  
 Viscosité : cP

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g**

Valeur énergétique : 2679 kJ  
 soit 651 kcal  
 Matières grasses : 71 g  
 dont acides gras saturés : 5,4 g  
 Glucides : 1,6 g  
 dont sucres : 1,5 g  
 Protéines : 1,1 g  
 Sel : 1,5 g

**Commentaires Physico-chimie**
**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



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	152,4 cm
Materiau	Seau + couvercle PP	-	-	-
Marquage	DLUO + n° lot	-	-	-
GENCOD	3344540129881	-	-	-
Nb. emballages primaires	-	-	-	-
<b>Plan de palettisation</b>	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.	NON
Lupin et Produits à base de lupin.	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	NON

**Commentaires Allergènes**  
Oeuf, 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.

**CERTIFICATIONS**  
  
Portée disponible sur demande à certification@eurofins.com

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

