



**PRODUCT INFORMATION**

<b>Nom produit</b>	<b>Bénédicta plain mayonnaise FS 400g</b>		
<b>Numéro de produit / EPN</b>	76016260		
<b>Poids net</b>	400g		
<b>EAN / TUC code</b>	3660603082154		
<b>Poids net ( g / Kg)</b>	Unit: 400g	Case:	Pallet:
<b>Poids brut ( g / Kg)</b>	Unit:	Case:	Pallet:
<b>Déclaration d'ingrédients</b>	Huile de Colza 669%, eau, <b>moutarde</b> de Dijon 5,9% (eau, graine de <b>moutarde</b> , vinaigre d'alcool, sel), jaunes d'œufs de poules élevées en plein air. (5%), vinaigres (vinaigre d'alcool, vinaigre de vin blanc), jus de citron à base de concentré, sel, amidon modifié, agents épaississants : gomme xanthane, sucre, arômes, colorant : bêta-carotène. <b>SANS CONSERVATEURS.</b>  Huile de Colza - France Oeufs français		
<b>CONTIENT (Allergènes)</b>	<b>Moutarde, Oeufs,</b>		
<b>Valeur nutritive</b>	pour 100 gr/ml produit		pour 100 gr/ml de produit préparé
Energy	2687/653 kJ/kcal		
Lipides	71 g		g
(dont saturés)	5,4 g		g
Glucides	2,1 g		g
(dont sucres)	1,3 g		g
Protéines	1,2 g		g
Sel	1,4 g		g
Fibre	Non calculé g		g
<b>Produit description / nom légal</b>	Mayonnaise		
<b>Dosage / Préparation</b>	Prêt à l'emploi		
<b>Données microbiologiques</b>	Plage typique	Unités de mesure	
Teneur bactérienne totale	<1000	cfu/g	
Levures et moisissures	<10	cfu/g	
Bacillus Cereus	Non testé	cfu/g	
Lactobacille	<10	cfu/g	
Salmonelles	absence	per 25 g	
Entérobactéries	Non testé	cfu/g	
<b>Déclaration</b>			
<b>Caractéristiques analytiques</b>	Plage typique	Unités de mesure	
Matière sèche	Non testé	%	
Sel	1 29 - 1 65	%	
pH	3 4 - 3 7		
Brix	NA	°	
Acide	0 44 - 0 54	%	
<b>Convient au:</b>	Halal:	Non	Végétarien:
	Casher:	Non	Pour Coeliaque (évalué comme contenant <20ppm de Gluten)
	Contient du gluten	Non	Non couleurs artificielles
	Pas de conservateur	Oui	Non saveurs artificielles
	Vegan	Non	
<b>OGM</b>	Toutes les substances utilisées ne contiennent pas d'OGM ou d'OGM à identité préservée suivant les déclarations de nos fournisseurs.		
<b>BB or BBE reference</b>	DDM		
<b>Code sur l'emballage</b>	DDM en JJ/MM/AAAA 10:39 (heure production) 19 (année) 261 (numéro d'ordre) VE201 (numéro de ligne) – sur le flacon		
<b>Conservation / Conditions recommandées de conservation</b>	365	Conservation après production (jours)	Ambiant
	Non testé	Conservation après ouverture (jours)	Réfrigérateur
	Ambiante indique que la durée de conservation a été établie conditions de 20 + 2°C, réfrigération de 1-6 °C et congélation de -18 to -30°C.  While open shelf-life information is provided this is only an indicative test as the product stability after opening is dependent on the specific usage, dispensing practices and storage environment. No liability can be accepted for any issues arising from contamination as a result of poor practices at point of use.		
<b>Type d'emballage / dimensions</b>		Primaire	Secondaire
		Bouteille plastique + couvercle	carton
			Palette en bois
Type		5 45 * 16 6 cm	27 7 * 15 8 * 6 9 cm
Dimensions (L x l x H)		TBC	80 * 120 cm
Poids		TBC	25kg
% recyclable		TBC	TBC
<b>Informations palette</b>	Unités par colis	10	
	Colis par couche	19	
	Couches par palette	7	
<b>Pays d'origine</b>	Produit à:	Seclin (France)	
<b>Pays d'origine des ingrédients (uniquement si légalement demandé)</b>	Huile de Colza:	France	
	Oeufs:	France	
	The product is produced according to EU-legislation.		