

FICHE PRODUIT

Mise à jour : 22/03/2021

HEINZ PROFESSIONAL MAYONNAISE SEAU 5L	
MAYONNAISE PROFESSIONNELLE - <i>EPAISSE et RESISTANTE à la CHALEUR</i>	
MARQUE	HEINZ
LIBELLE FACTURE	Heinz Pro Mayonnaise seau 5L
EMBALLAGE	SEAU
Volume	5 Litres
Poids net	4,7 kg
Poids brut	4,89 kg
Dimensions flacon	22,7 x 22,7 x 18 cm
CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES	
Code EAN	8 715 700 120 065
Code interne	76 016 790
PALETTE 80 x 120 x 128 cm	
EAN Palette	18 715 700 120 062
Nombre de Couches	6
Colis (seaux) par Couche	18
Colis (seaux) par Palette	108
Poids brut en Kg	552 kg
Hauteur en cm	128
Seau et couvercle à recycler, opercule en plastique à jeter	
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
INGREDIENTS	Huile de colza 70%, eau, vinaigre d'alcool, jaunes d'œufs pasteurisés* (5%), sucre, sel, épaississant (gomme de xanthane), antioxydant (dissodium de calcium EDTA) *œufs de poules élevées en plein air
Liste allergènes	œuf, peut contenir des traces de moutarde
<i>Produit sans conservateur, sans colorant, sans arome artificiel, sans gluten.</i>	
DLUO (en sortie de production)	8 mois
DLUO après ouverture	2 semaines si conservé au frais
Nous garantissons une DLUO résiduelle minimum en entrepôt client de 90 jours sur l'ensemble de nos produits à la date de livraison.	
Conservation avant ouverture	Ambiant
Sel	1,08 - 1,38 %
pH	3,4- 3,7
Acidité	0,43 - 0,52 %
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	
Pour :	100g
Energie	656 kCal / 2699 Kj
Protides	0,8g
Glucides	2,3g
<i>dont sucres</i>	<i>2,3 g</i>
Lipides	71g
<i>dont saturés</i>	<i>6,1g</i>
Sel	1,2g

Ce produit est garanti sans organismes génétiquement modifiés, ne contient aucun ingrédient ionisé

Produit fabriqué en France