



EpiSaveurs
groupe pomona

Mayonnaise en seau 4,75 Kg VALTONIA

Article : 23167

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Mayonnaise

Descriptif produit : Seau de 4,75 kg

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Seau de 4.750 kg

Liste des ingrédients : Huile de colza, eau, jaune d'OEUF (5%), vinaigre d'alcool, sel, saccharose, amidon modifié de pomme de terre, acidifiant : acide lactique, épaississants : gomme de guar gomme de xanthane, colorant : lutéine, arôme.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
huile de colza	UE / Hors UE
eau	France
Jaune d'oeuf	Union Europ.
sel	France, Union Europ.
saccharose	France, Union Europ.
amidon modifié de pomme de terre	Union Europ.
acide lactique	Union Europ., Thaïlande
gomme de guar	Inde
gomme xanthane	Union Europ.
lutéine	UE / Hors UE
arôme	France, Union Europ., Allemagne

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides



EpiSaveurs
groupe pomona

Mayonnaise en seau 4,75 Kg VALTONIA

Article : 23167

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 45]
Durée de vie totale du produit (jours) : 180
Allergènes majeurs : Oeuf
Traces d'allergènes : Moutarde
Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	3.1 (+/- 0.2)	Acidité totale	0.5 % (+/- 0.1)
Matière sèche	73 % (+/- 3)	Densité	0.95 (+/- 0.01)
Viscosité	77,500 (+/- 12500)		

Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante
- Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 3 semaines après ouverture
- Mise en œuvre :** Retirer le couvercle du seau en respectant les règles d'hygiène et de traçabilité. Le produit est prêt à être utilisé. Grâce à sa texture et à sa tenue, la mayonnaise Valtonia s'utilise en sauce condimentaire pour accompagner viandes, poissons, crustacés ou légumes froids. Elle entre aussi dans la composition de salades composées (salade russe, macédoine, piémontaise, rémoulade, etc.). Elle peut être parfumée et agrémentée afin de réaliser toutes les variantes d'une mayonnaise classique (andalouse, italienne, tartare, cocktail, verte, Cambridge, indienne, etc.). Pensée également pour la réalisation des décors de plats, à l'aide d'une poche pâtissière et d'une douille cannulée. Une fois dressée, la mayonnaise Valtonia garde sa tenue et sa brillance, même à la suite d'un passage en chambre froide de quelques heures. Rendement : Seau de 5 L. Soit 470 doses de 10 g.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,628	639	70	5.9	0.9	0.5	0.2	0.7	1.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.01

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 28/03/2022 18:45

N° de version : 2.4

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur



EpiSaveurs
groupe pomona

Mayonnaise en seau 4,75 Kg VALTONIA

Article : 23167

Type de matières grasses : Colza

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	95	0	20	Seau	20		
Palette	570	591.6	120	Seau	120	1200x800x1300	
Colis	4.75	4.93	1	Seau		227x227x182	3061435101219
Seau	4.75	4.93	1	Seau			3061435001212
Pièce unitaire	4.75	0	1	Seau			
Litre	0.95	0	0.2	Seau			
Pièce	4.75	0	1	Seau			