



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	LESIEUR MAYONNAISE LEGERE 5L
Descriptif produit :	+/- 250 portions. Colis de 2 distributeurs
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 2.000 Pièce unitaire de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Eau, huile de colza (24%), vinaigre d'alcool, jaune d'ŒUF de poules élevées en plein air origine France (6%), moutarde de Dijon (eau, GRAINE DE MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, antioxydant : DISULFITE de potassium, acidifiant : acide citrique), amidon modifié, fibre soluble, sucre, vinaigre de vin blanc, sel, jus de citron concentré, épaississant : gomme xanthane, arôme, colorants : lutéine et extrait de paprika, conservateur : sorbate de potassium, antioxydant : E385.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
HUILE DE COLZA	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 59]
Durée de vie totale du produit (jours) :	273
Allergènes majeurs :	Moutarde, Oeuf, Sulfite (> 10 ppm)
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc, Végétarien

Mayonnaise légère en distributeur 5 kg LESIEUR

Article : 42833

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

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
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	179 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	384 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	194 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Poser le distributeur sur une surface dégagée. Débloquer la pompe et , casser le bouchon protecteur du bec et amorcer la pompe en effectuant 4 ou 5 pressions, avant utilisation. Mettre le Jet bar à disposition des consommateurs en leur indiquant que 2 pressions correspondent à une portion de 20 g. Idéal pour les unités de restauration à fort potentiel où la mise à disposition en libre service des sauces condimentaires est envisageable. Pour les établissements scolaires, placer les distributeurs sur la ligne de service et faire délivrer la dose de sauce adaptée au plat par le personnel de service.

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							
1,143	277	26	2.4	7.3	3.3	2.8	1.3	2.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.05

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
Pièce unitaire	5	5.361	1	Pièce unitaire			3011360037435
Couche	120	0	24	Pièce unitaire	12		
Palette	360	423.66	72	Pièce unitaire	36	1200x800x1318	13265475338025
Colis	10	11.073	2	Pièce unitaire		353x182x391	13036813743166
Pièce	5	0	1	Pièce unitaire			