

# Mayonnaise à la moutarde de Dijon en distributeur 5,5 kg AMORA

Article : 42920



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Mayonnaise

**Descriptif produit :** +/- 275 portions. Colis de 2 distributeurs

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 2.000 Pièce unitaire de 5.500 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients : huiles végétales 76% (tournesol, colza), jaune d'ŒUF de poules élevées en plein air 8,2%, vinaigre de vin blanc, moutarde de Dijon (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : E224 (SULFITES)), eau, sucre, sel, arômes, colorants : extrait de paprika et lutéine.

**Œufs : codification du mode d'élevage :** 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Huiles végétales	France, Union Europ.

**Pays de transformation :** Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne

**Allergènes majeurs :** Moutarde, Oeuf, Sulfite (> 10 ppm)

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans huile de palme

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

**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

# Mayonnaise à la moutarde de Dijon en distributeur 5,5 kg AMORA

Article : 42920

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	234 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	377 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	180 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 :** Retirer l'anneau de plastique de sécurité, pour débloquer la pompe. Puis l'amorcer en pompant quelques coups au dessus d'un petit récipient, jusqu'à apparition de la sauce. 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, pour éviter les abus. Réserver au frais après nettoyage de l'embout de la pompe. Rendement : Bidon de 5,5 kg. Soit 550 doses de 10 g (= 1 pression) ou 275 doses de 20 g (= 2 pressions).

## 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							
2,988	714	79	8	1.4	1.3	0	1.7	1.4

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.02

**Type de matières grasses :** Colza, Tournesol

## 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
Colis	11	12.21	2	Pièce unitaire		480x200x395	13250541910120
Pièce unitaire	5.5	5.87	1	Pièce unitaire			3250541910123
Couche	99	0	18	Pièce unitaire	9		8722700193593
Palette	297	354.56	54	Pièce unitaire	27	1200x800x1340	8722700193609