

## 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 :** Colis de 6 poches

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Poche de 2.250 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients : huiles végétales (tournesol, colza), vinaigre de vin blanc, eau, moutarde de Dijon (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique), jaune d'ŒUF de poules élevées en plein air origine France 5,1%, sel, sucre, dextrine, arômes, épaississant : gomme xanthane, colorants : extrait de paprika, lutéine.

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

Ingrédients principaux / primaires	Origines
huiles végétales	Union Europ., Hors UE

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 45]

**Allergènes majeurs :** Moutarde, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans huile de palme

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétarien

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 21032000 - Tomato ketchup et autres sauces tomates

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	295 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	260 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	265 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 les 15 jours après ouverture

**Mise en œuvre :** Retirer le bouchon et installer la pompe du dispenser. Puis l'amorcer en pompant quelques coups au dessus d'un petit récipient, jusqu'à apparition de la sauce. Mettre le dispenser 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. Réserver au frais après nettoyage de l'embout de la pompe.  
Rendement : Poche de 2,5 kg. Soit 250 doses de 10 g (= 1 pression) ou 125 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							
2,679	640	70	7	2	1.4	0.6	1.2	1.8

**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
Couche	162	0	72	Poche	12		33250541082166
Palette	648	702.28	288	Poche	48	1200x800x1190	53250541082160
Colis	13.5	14.11	6	Poche		295x265x260	13250541082162
Poche	2.25	2.35	1	Poche			13250541082162