



Mayonnaise 5 L

Référence : 49 448

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Seau.
Dénomination réglementaire :	Mayonnaise
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+2 À +6 °C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	120 jours
Conditionnement	Nombre de Seau par Colis : 1 de 5 kg.
Code douanier	21039090
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	Huile de colza, eau, MOUTARDE de Dijon (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, acidifiant : E330, antioxygène : E224 (SULFITES)), jaune d'OEUF, vinaigre, sel, saccharose, épaississants : gomme de guar et gomme xanthane, amidon modifié de pomme de terre
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Oeuf , Moutarde , Sulfite (> 10 ppm)

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3 °C et à consommer dans les 21 jours après ouverture



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
639	2 626	70	5,9	0,8	0,7	0,3	1,2	0,38
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,02	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	5	Aide culinaire
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore totale 10 000/g, coliformes 30°C 10/g, E. coli 10/g, Staphylocoques présumés pathogènes 100/g, ASR 10/g, salmonelles absence dans 25 g, levures moisissures 100/g.

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
l	1	0,2	Seau		
kg	1	0,215	Seau		
Colis	5	1	Seau	227 x 227 x 182	3480880001149
Pièce unit		1	Seau		3480880001149
Seau	5	1	Seau		3480880001149
Couche	100	20	Seau		
Palette	600	120	Seau		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.