



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : MAYONNAISE

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Seau de 4.700 kg

Liste des ingrédients : Huile de colza, eau, jaune d'OEUF, MOUTARDE de Dijon (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, acidifiant : E330, antioxydant : E224 (SULFITES)), vinaigre, sucre, sel, amidon modifié, épaississant : gomme xanthane, acidifiant : acide lactique, arôme, colorants : lutéine – extrait de paprika, antioxydant : E385

Ingrédients principaux / primaires	Origines
huile de colza	France
eau	France
jaune d' œuf	Union Europ.

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) : 45]

Durée de vie totale du produit (jours) : 180

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

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

Mayonnaise haute fermenté en seau 4,7 kg MENU&CO

Article : 219136

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
pH	3.45 (+/- 0.15)	Acidité acétique	0.45 % (+/-0.1)
Viscosité	130,000 (>130000)		

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 : Ouvrir le seau avec les modalités d'hygiène et de sécurité recommandées. Prélever la quantité de mayonnaise nécessaire au service, avant de refermer le seau et de le placer au frais jusqu'à la prochaine utilisation. La mayonnaise haute fermenté s'utilise de manière traditionnelle, pour l'assaisonnement des recettes de salades froides. Sa texture ferme lui permet également d'être utilisée en poche à douille pour les dressage les plus structurés et d'être proposée comme sauce condimentaire de bord d'assiette ou de dipping. Elle peut également être aromatisée à façon avec des épices, des herbes aromatiques, quelques gouttes de vinaigre, un touche de concentré condimentaire, de viande, de légumes et même de poisson et fruits de mer.

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							
2,667	648	70	5.9	2.8	2.5	0.3	0.9	1.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.01

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
Seau	4.7	4.85	1	Seau			3480887491011
Colis	4.7	4.85	1	Seau		227x227x182	03480887491011
Couche	94	0	20	Seau	20		
Palette	564	611	120	Seau	120	1200x800x1300	
Pièce	4.7	0	1	Seau			