

## MAYONNAISE TRAITEUR

1 L – EAN 54 200532 0661 0

3 L – EAN 54 200532 0670 2

10 L – EAN 54 200532 0173 8

FICHE TECHNIQUE – 03/04/2024

**Ingrédients :** huile de colza (78,6%), jaune d'OEUF issu d'œufs de poules élevées au sol 7,5% (pasteurisé), vinaigre, MOUTARDE (eau, vinaigre, graines de MOUTARDE, acidifiant : acide citrique, épice), sel, sucre, amidon modifié, épaissant : gomme guar, antioxydant : calcium disodium EDTA, extrait d'épice.

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	3052 kJ 742 kcal
Glucides	1,4 g
- Dont sucres	1,3 g
Matières grasses	81,1 g
- Dont acides gras saturés	6,6 g
Protéines	1,3 g
Sel	1,2 g

### Information d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	+
Poisson	-
Arachides (cacahuètes)	-
Soja	-
Lait	-
Fruits à coques	-
Céleri	-
Moutarde	+
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites (E220-E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litres exprimées en SO <sub>2</sub>	-
Lupin	-

## MAYONNAISE TRAITEUR

1 L – EAN 54 200532 0661 0

3 L – EAN 54 200532 0670 2

10 L – EAN 54 200532 0173 8

FICHE TECHNIQUE – 03/04/2024

Mollusques	-
<b>Autres allergènes</b>	
Lactose	-
Cacao	-
Glutamate (E620-E625)	-
Poulet	-
Coriandre	-
Mais	+
Legumineuse	-
Bœuf	-
Porc	-
Carotte	-
Viande	-
Colorants AZO	-

## GMO étiquetage

Le produit fini ne contient pas d'organisme génétiquement modifié et n'est pas fabriqué avec des matières premières d'origine génétiquement manipulée.

## Information supplémentaire sur l'emballage

Les mentions supplémentaires	Oui/non
"avec édulcorant(s)" La mention dans la dénomination	Non
"avec sucre(s) et édulcorant(s)" La mention dans la dénomination	Non
"Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants"	Non

## MAYONNAISE TRAITEUR

**1 L – EAN 54 200532 0661 0**  
**3 L – EAN 54 200532 0670 2**  
**10 L – EAN 54 200532 0173 8**  
**FICHE TECHNIQUE – 03/04/2024**

### Spécifications du produit

#### Matières premières et emballages primaires

Une spécification approuvée est disponible pour chaque matière première/emballage. Chaque livraison de matière première/emballage doit être conforme au cahier des charges approuvé.

#### Paramètres physico-chimiques

Paramètre	Valeur	Min/max
pH	3,75	± 0,3
% sel	1,25	± 0,3
% acide	0,45	± 0,3

#### Paramètres microbiologiques

Paramètres	Cibles (/g)	Tolerances (/g)	À DLUO (/g)
Germes totaux (30°C)	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^5$	$3 \times 10^7$
Lactobacilles	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^7$
Moisissures	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	Pas de formation de moisissure visible
Levures	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^5$
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	< 100	100

### Conditions de stockage

Le produit fini doit être conservé à température ambiante et ne peut pas être congelé.

### Détection de métaux

Appliqué pour tous les emballages sauf : seau, BIB, tubes laminés (tamis) et bidons.