

## FICHE TECHNIQUE

### Mayonnaise ref. : 34

**Date:** 20/01/2022 **Numéro de recette:** 50006  
**Unité de vente:** 6 \* 500 g

**Ingrédients:** huile de colza, jaune d'oeuf de poules élevées au sol (jaune d'oeuf 7.5%, sel), eau, vinaigre, **moutarde**, sucre, extrait d'épices, conservateurs (E202, E211), acidifiants (E330, E296, E334), antioxydant (E385), sel, stabilisants (E412, E410, E415).

**Caractéristiques:** Sauce blanche, émulsionnée avec +/- 80% de huile, sans garniture. Ne peut pas être chauffé ni surgelé.

#### Qualité chimique :

pH : 3,80 - 4,30  
Acide totale : 0,2 - 0,7 %  
Sel : 1,0 - 1,5 %  
Matières grasses : 80 - 84 %  
Matière sèche :  
Humidité :

#### Qualité bactériologique :

Germes totaux  
Bactéries lactiques psychrotrophes  
Levures  
Moisissures  
Enterobacteriaceae  
E. coli  
Staphylococcus aureus  
Salmonella spp.  
Listeria monocytogenes

O(bjectif)	T(olérance)	DLUO/DLC
3.000	30.000	30.000.000
3.000	30.000	30.000.000
3.000	30.000	300.000
300	3.000	3.000
300	3.000	3.000
< 10	< 50	< 50
300	3.000	3.000
Abs./25g	Abs./25g	Abs./25g
Abs./25g	< 100	100

**Conservation :** Minimum 6 mois à une température de conservation recommandée de 0 - 22 °C.  
Après ouverture conservation limitée.

## Mayonnaise ref. : 34

### INFORMATION D'ALLERGENE:

Code	Code GS1	Allergène	Recette sans (Z)	Recette avec (M)	Peut contenir (et recette sans) (K)	Inconnu (O)
		<b>Allergènes alimentaires obligatoires</b>				
1.1	UW	Blé	Z			
1.2	NR	Seigle	Z			
1.3	GB	Orge	Z			
1.4	GO	Avoine	Z			
1.5	GS	Epeautre	Z			
1.6	GK	Kamut	Z			
1	AW	<i>Gluten</i>				
2.0	AC	Crustacés	Z			
3.0	AE	Oeuf		M		
4.0	AF	Poisson	Z			
5.0	AP	Arachides (cacahuètes)	Z			
6.0	AY	Soja	Z			
7.0	AM	Lait	Z			
8.1	SA	Amandes	Z			
8.2	SH	Noisettes	Z			
8.3	SW	Noix	Z			
8.4	SC	Noix de cajou	Z			
8.5	SP	Noix de pécan	Z			
8.6	SR	Noix du Brésil	Z			
8.7	ST	Pistaches	Z			
8.8	SM	Noix de Macadamia	Z			
8	AN	<i>Fruits à coques</i>				
9.0	BC	Céleri	Z			
10.0	BM	Moutarde		M		
11.0	AS	Graines de sésame	Z			
12.0	AU	Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimées en SO2	Z			
13.0	NL	Lupin	Z			
14.0	UM	Mollusques	Z			
		<b>Allergènes supplémentaires</b>				
20.0	ML	Lactose	Z			
21.0	NC	Cacao	Z			
22.0	MG	Glutamate (E620 - E625)	Z			
23.0	MK	Poulet	Z			
24.0	NK	Coriandre	Z			
25.0	NM	Maïs		M		
26.0	NP	Légumineuse		M		
27.0	MC	Boeuf	Z			
28.0	MP	Porc	Z			
29.0	NW	Carotte	Z			

## Mayonnaise ref. : 34

### VALEURS NUTRITIONNELLES

<u>Valeurs nutritionnelles</u>	(calculer par 100 g de produit)
Kjoule:	3063
Kcal:	745
Matières grasses:	82
Matières grasses saturés:	6,7
Acides gras monoinsaturés:	51
Acides gras polyinsaturés:	23
Glucides:	0,7
Sucres:	0,6
Fibres alimentaires:	0
Protéines:	1,2
Sel:	1,2

### DECLARATION DE L'OGM

Se référant aux règlements de l'UE 1829/2003 et 1830/2003 Jermayo s.a. déclare que le produit ci-dessus:

Le produit doit être déclaré positif OGM

: Non

### INFORMATION DU PRODUIT

code EAN unité de vente: 05410920000342

code EAN unité de consommateur: 05410920900345

**Détection de métal:** Oui  
Fe 2,00 mm  
non-Fe 2,50 mm  
RVS/SuS 4,00 mm

**Filtre:** Oui  
diamètre 3 mm

De légères variations en qualité, couleur, odeur, goût et texture, qui sont habituelles dans l'industrie ou techniquement inévitables, ne peuvent pas mener à des plaintes.

Toute information contenue dans ce document est à notre connaissance exactement et complètement.

Toutefois, le contenu, ni son interprétation, ne signifie pas une garantie écrite.