

# 34569 Mayonnaise professionnal 10L

Marque	.....	Heinz
Article en stock	.....	En stock
Température	.....	Marchandise - sec
Hiérarchie web :		
Gamme	.....	Sauces
Famille	.....	Sauces froides
Sous-Famille	.....	Mayonnaise



## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Poids (Net/Net égoutté/Brut)	.....	9.6 kg / - / 9.98 kg
Conditionnement	.....	Seau
Code EAD	.....	8715700120089
Code EAC	.....	8715700120089
Pays d'origine	.....	France
Conditions de stockage	.....	Local à température ambiante
Dimension (H x l x p)	.....	26 x 27 x 27 cm

## INGRÉDIENTS

Huile de colza (70%), eau, vinaigre d'alcool, jaune d'oeuf pasteurisé \* (5%), sucre, sel, épaississant (gomme xanthane), antioxydant (EDTA de calcium disodique) \* d'œufs élevés en plein air

## CERTIFICATIONS ET RÉGIMES ALIMENTAIRES

## ALLERGÈNES

	GLUTEN	LAIT	FRUITS DE MER	CRUSTACÉS	LUPIN	SOJA	CACAHUÈTE	CÉLÉRI	NOIX	MOUTARDE	OEUF	SULPHITES	SÉSAME	POISSON
CONTIENT											✓			
PEUT CONTENIR										✓				
NE CONTIENT PAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓
NON MENTIONNÉ														

## Informations complémentaires

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g. Non préparé

Lipides	.....	71.00 g
Saturés	.....	6.10 g
Glucide	.....	2.30 g
dont (sucres)	.....	2.30 g
Protéines	.....	0.80 g
Sel	.....	1.20 g
Sodium	.....	480.00 mg

OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNÉ SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

CONSEILS D'UTILISATION


DESCRIPTION PRODUIT

CONDITIONS DE STOCKAGE



Date de modification : 01-05-2024

### Disclaimer

 Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties.

Bidfood ne peut en aucun cas être tenu responsable pour l'exactitude de ces données. La majorité de nos données sont fournies via My Product Manager, propriété de GS1. Les données relatives aux allergènes indiquées comme 'Non mentionné sur l'emballage' dans My Product Manager par le fabricant sont considérées comme 'Ne contient pas' afin d'apporter plus de clarté dans les recherches par allergène. Le fabricant est responsable de l'indication des allergènes présents ou potentiellement présents dans ses produits dans My Product Manager.



## SPÉCIFICATION DE PRODUIT

<b>Nom du produit</b>	<b>HNZ Pro Mayonnaise Seau 10 l</b>			
<b>Numéro EPN</b>	<b>76016793</b>			
<b>Code TUC</b>	8715700120089			
<b>Poids net (g/kg)</b>	Unité : 9 600 g / 9,6 kg	Colis : 9 600 g / 9,6 kg	Palette :	
<b>Poids brut (g/kg)</b>	Unité : 9 980 g / 9,98 kg	Colis : 9 980 g / 9,98 kg	Palette : 665,72 kg	
<b>Déclaration des ingrédients</b>	Huile de colza (70 %), eau, vinaigre d'alcool, jaune d'œuf pasteurisé* (5 %), sucre, sel, épaississant (gomme xanthane), antioxydant (EDTA de calcium disodique) *œufs de poules élevées en plein air			
<b>CONTIENT (ALLERGÈNES)</b>	Contient : Œuf Peut contenir : Moutarde			
<b>Durée de conservation / Conditions de stockage</b>	240	jours après production / à température ambiante.	14	jours après ouverture / au réfrigérateur.
<b>Description du produit</b>	Heinz Professional Mayonnaise est une mayonnaise épaisse, onctueuse et résistante à la chaleur, de couleur blanc crème. Produit prêt-à-l'emploi et adapté à la cuisson.			
<b>Valeurs nutritionnelles</b>	par 100 grammes		Analysé	Calculé
Énergie	2 699 / 656	kJ / kcal		x
Matières grasses	71	g		x
#NOM?	6,1	g		x
Glucides	2,3	g		x
- dont sucres	2,3	g		x
Protéines	0,8	g		x
Sel	1,2	g		x
Sodium (Sel / 2,5)	480	mg		x
<b>Allégations alimentaires</b>	<b>OUI</b>	<b>NON</b>		
Sans conservateurs	X			
Sans colorants	X			
Sans arômes artificiels	X			
Convient aux végétariens	X			
Sans gluten (gluten < 20 ppm)	X			
Halal		Non certifié		
Casher		Non certifié		
<b>OGM</b>	Tous les ingrédients utilisés sont non-OGM ou non-OGM à identité préservée selon les certificats des fournisseurs.			
<b>Données analytiques</b>		<b>Plage</b>	<b>Méthode</b>	
Sel		1,08 - 1,38 %	Titrage	
pH		3,4 - 3,7	Mesure	
Acide		0,43 - 0,52 %	Titrage	
<b>Données microbiologiques</b>		<b>Spécification / niveau maximum</b>	<b>Méthode</b>	<b>Fréquence</b>
Total des bactéries viables		< 1 000 CFU/g	Analyse directe	Chaque lot
Lactobacillus		< 10 CFU/g	Analyse directe	Chaque lot
Levures et moisissures		< 10 CFU/g	Analyse directe	Chaque lot
<b>Code sur l'emballage</b>	*À consommer de préférence avant* exprimé en jj/mm/aaaa 20 = année 084 = date du calendrier SEA01 = ligne de production 23:52 = heure de production - imprimés sur le côté du seau			
<b>Dimensions de l'emballage</b>		Unité	Colis	Palette
Profondeur / longueur (mm)		270	270	1200
Largeur / diamètre (mm)		270	270	800
Hauteur (mm)		263	263	1202
Poids (g/kg)		9,91 kg	9,91 kg	497.680
	Unités par colis	1		

<b>Informations de palette</b>	Colis par couche	12
	Couches par palette	4
	Colis par palette	48
<b>Site de production</b>	<b>Seclin, France</b>	
<b>Complété par :</b>		<b>Date :</b>