
	FICHE TECHNIQUE <i>TECHNICAL DATA SHEET</i>	Mise à jour le / <i>update :</i> 03/11/2025
	 MAYONNAISE BIOLOGIQUE <i>ORGANIC MAYONNAISE</i>	Version : 1 Référence produit / <i>product reference :</i> 700552

Dénomination légale / legal denomination :

Mayonnaise biologique. *Organic mayonnaise*

Définition / definition :

La mayonnaise est une sauce condimentaire obtenue en émulsionnant une ou plusieurs huiles végétales alimentaires dans une phase aqueuse constituée par du vinaigre, l'émulsion huile-dans-eau étant produite en utilisant du jaune d'œuf de poule. Elle peut être additionnée d'ingrédients facultatifs, procurant un intérêt organoleptique et/ou physico-chimique pour le produit. La mayonnaise doit être constituée au minimum de 70% de matières grasses (69% d'huile et 1% de matière grasse issu du jaune d'œuf) et de minimum 5 % de jaune d'œuf. (Selon le code européen de bonne pratique, septembre 2006).

The mayonnaise is an emulsified condiment sauce obtained by mix of vegetables oils, vinegar and egg yolk. It can be added to several ingredients to give it a specific taste, a texture, or an aspect. The mayonnaise must be constituted of minimum 70 % of fats (69 % of oil and 1 % of fat stemming from egg yolk) and of minimum 5 % of egg yolk. (According to the European code of good practice, of September 2006).

Ingrédients / ingredients :

Huile de tournesol* (79,2%), jaune d'œuf* (8,7%), **moutarde** de Dijon* (graines de **moutarde***, vinaigre d'alcool*, eau, sel), vinaigre de cidre*, sel, citron*.

*Issus de l'agriculture biologique.

Sunflower oil (79,2%), egg yolk* (8,7%), Dijon mustard* (mustard seeds*, alcohol vinegar*, water, salt), cider vinegar*, salt, lemon*.
From organic farmig.



Les informations **en gras** sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques / *Bold informations are intended to intolerant or allergic people.*

Caractéristiques / characteristics :

Certifié par ECOCERT France SAS FR-BIO-01, agriculture UE/non UE.

Caractéristiques organoleptiques / organoleptical characteristics	
Aspect / <i>appearance</i>	Emulsion / <i>emulsion</i>
Odeur / <i>odour</i>	Vinaigre, œuf / <i>vinegar, egg</i>
Couleur / <i>colour</i>	Jaune / <i>yellow</i>
Goût / <i>taste</i>	Moutarde, vinaigre, œuf / <i>mustard, vinegar, egg</i>
Caractéristiques physico-chimiques / physical-chemical specifications	
pH / <i>pH</i>	4,0+/- 0,4
Acidité / <i>acidity</i> % exprimé en équivalent acide acétique	0,4% +/- 0,2%
Sel / <i>salt</i>	1,6% +/- 0,3%
Extrait sec / <i>dry extract</i>	87% +/- 3%

Caractéristiques microbiologiques / microbiological specifications		
Microorganismes	Valeur Cible	Acceptable
Flore totale mésophile à 30°C / <i>total bacteria count at 30 C°</i>	< 10 000 UFC /g	< 50 000 UFC /g
Levures, moisissures / <i>yeasts, moulds</i>	< 100 UFC /g	< 1 000 UFC /g

	FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATA SHEET	Mise à jour le / <i>update</i> : 03/11/2025
	 MAYONNAISE BIOLOGIQUE ORGANIC MAYONNAISE	Version : 1
		Référence produit / <i>product reference</i> : 700552

Entérobactéries / <i>enterobacteria</i>	< 10 UFC /g	< 100 UFC /g
Staphylocoques à coagulase positive / <i>coagulase-positive Staphylococci</i>	< 10 UFC /g	< 100 UFC /g
E coli / <i>E. coli</i>	< 10 UFC /g	< 10 UFC /g
Salmonelle / <i>Salmonella</i>	Non détecté dans 25g/ <i>not detected in 25g</i>	

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g / <i>average nutritional data for 100g</i>	
Valeurs énergétiques / <i>energy values</i>	3089 kJ / 751 kcal
Matières grasses / <i>total fat</i>	82 g
Dont acides gras saturés / <i>of which saturated fats</i>	9,6 g
Glucides / <i>carbohydrates</i>	0 g
Dont sucres / <i>of which sugars</i>	0 g
Fibres alimentaires / <i>fibers</i>	0 g
Protéines / <i>proteins</i>	1,8 g
Sel / <i>salt</i>	1,5 g



Tolérance pour les valeurs nutritionnelles des denrées alimentaires, incertitude de mesure comprise (guide de la Commission Européenne de décembre 2012 ayant trait à la fixation de tolérances pour les valeurs nutritionnelles déclarées sur les étiquettes) / *Tolerance for nutritional data of foodstuffs, including measurement uncertainty (European Commission guide of December 2012 concerning the setting of tolerances for nutritional values declared on food labels)*

Vitamines / <i>vitamins</i>	+ 50%* - 35%
Minéraux / <i>minerals</i>	+ 45% - 35%
Glucides, Sucres, Protéines, Fibres / <i>carbohydrates, sugars, proteins, fibers</i>	< 10 g /100 g : ± 2 g 10 à 40 g : ± 20% > 40 g /100 g : ± 8 g
Matières grasses / <i>total fat</i>	< 10 g /100 g : ± 1,5 g 10 à 40 g : ± 20% > 40 g /100 g : ± 8 g
Acides gras saturés, acide gras mono-insaturés, acide gras polyinsaturés / <i>saturated fats, monounsaturated fats, polyunsaturated fats</i>	< 4 g / 100 g : ± 0,8 g ≥ 4 g / 100 g : ± 20%
Sodium / <i>sodium</i>	< 0,5 g / 100 g : ± 0,15 g ≥ 0,5 g / 100 g : ± 20%
Sel / <i>salt</i>	< 1,25 g / 100 g : ± 0,375 g ≥ 1,25 g / 100 g : ± 20%

*Pour la vitamine C présente dans les liquides, une tolérance plus large peut être acceptée / *For vitamin C present in liquids, a broader tolerance can be accepted*

Conservation / *storage conditions*:

Conditionnement / <i>packaging</i>	Pot polypropylène / <i>polypropylene jar</i> Seau / <i>plastic bucket</i>
DDM / <i>shelf life</i>	7 mois / <i>7 months</i>

	FICHE TECHNIQUE <i>TECHNICAL DATA SHEET</i>	Mise à jour le / <i>update :</i> 03/11/2025
	 MAYONNAISE BIOLOGIQUE <i>ORGANIC MAYONNAISE</i>	Version : 1 Référence produit / <i>product reference :</i> 700552

Avant ouverture / <i>before opening</i>	À conserver entre +2°C et +6°C / <i>Keep refrigerated between +2°C and +6°C (+36°F and +42°F)</i>
Après ouverture / <i>after opening</i>	À conserver entre +2°C et +6°C et à consommer dans le mois qui suit l'ouverture / <i>Keep refrigerated between +2°C and +6°C (+36°F and +42°F). Once opened, use within one month</i>



Allergènes / *allergens :*

Substances/produits énumérés à l'annexe II du règlement européen « INCO » 1169/2011 du 25/10/11 / *substances listed in annex II of European regulation n°1169/2011 of the 25/10/2011*

	Présence (source) <i>Presence (source)</i>	Absence <i>Absence</i>
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales / <i>Cereals containing gluten, namely : wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>		X
Crustacés et produit à base de crustacés / <i>Crustaceans and products thereof</i>		X
Œufs et produits à base d'œufs / <i>Eggs and products thereof</i>	X	
Poissons et produit à base de poissons / <i>Fish and products thereof</i>		X
Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanut and products thereof</i>		X
Soja et produit à base de soja / <i>Soy beans and products thereof</i>		X
Lait, produits laitiers et dérivés / <i>Milk and products thereof</i>		X
Fruits à coque et produit dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia, et autres fruits à coque) / <i>Nuts and derivatives</i>		X
Céleri et produit à base de céleri / <i>Celery and products thereof</i>		X
Moutarde et produit à base de moutarde / <i>Mustard and products thereof</i>	X	
Graine de sésame et produit à base de graines de sésame / <i>Sesame seeds products thereof</i>		X
Sulfites et dioxyde de soufre en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimée en SO ₂ / <i>Sulphur Dioxide & Sulphites at concentrations more than 10ppm expressed as SO₂</i>		X
Mollusques et produit à base de mollusques / <i>Molluscs and products thereof</i>		X
Lupin et produit à base de lupins / <i>Lupine and products thereof</i>		X

Attestations / *Attestations :*

L'ensemble de nos produits et leurs ingrédients respectent la réglementation en vigueur en termes de contaminants, traçabilité, HACCP et emballage. / *all our products and their ingredients comply with current regulations in terms of contaminants, traceability, HACCP and packaging.*

	FICHE TECHNIQUE <i>TECHNICAL DATA SHEET</i>	Mise à jour le / <i>update :</i> 03/11/2025
	 MAYONNAISE BIOLOGIQUE <i>ORGANIC MAYONNAISE</i>	Version : 1 Référence produit / <i>product reference :</i> 700552

Aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire / *no GMO labelling is required.*

Le produit et ses ingrédients n'ont subi aucun traitement ionisant et ne contiennent pas de nanomatériaux. / *The product and its ingredients have not undergone any ionizing treatment and contain no Nanomaterials.*

Voir attestation générale Delouis. / *See Delouis general attestation.*

Clause de responsabilité / *Responsability clause :*

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. / *This information has been compiled to the best of our knowledge at the date indicated on this document. It is the user's responsibility to assure themselves of the conditions and possibilities of use of the product regarding the legislation and regulations in force.*