

## FICHE TECHNIQUE

Création : 16/11/10  
Modification : 25/06/13 - Version : D

**600 060**

### **Mayonnaise légère\* 10g Boite Service**

**\*Allégée de 55% par rapport à une mayonnaise**

#### **DEFINITION**

#### **INGREDIENTS**

#### **ALLERGENES :**

*Selon directive 2007/68/CE et guide d'application de la réglementation étiquetage des allergènes en vigueur*

**OGM** : règlements CE 1829/2003 et 1830/2003

**Ionisation** : directive 1999/2 CEE

#### **CONDITIONNEMENT**

#### **EMBALLAGE**

#### **PALETTISATION**

#### **CONSERVATION**

#### **CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

#### **APPLICATION**

#### **MICROBIOLOGIE**

#### **VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G**

*(valeurs calculées sur la base des données fournisseurs)*

Sauce émulsionnée goût et saveur œuf et moutarde

Eau, huile de colza, jaune d'œuf salé, moutarde de Dijon (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, antioxydant : E224, acidifiant : E330), amidon modifié de pomme de terre, vinaigre, sucre, sel, acidifiant : E270, épaississant : E415, conservateur : E202, colorant : E160a

Sulfites, moutarde, œuf

*En l'état actuel de nos connaissances et sur la foi des informations techniques et des garanties écrites de nos fournisseurs pour chacune des matières premières mises en œuvre :*

- Absence d'ingrédients génétiquement modifiés (OGM)
- Absence de traitement par ionisation

Sachet imprimé souple 3 soudures forme bûchette

Largeur 28 mm, Longueur 110mm

Poids net : 10g

Film : PET / PVdC / PE + Impression de la DLUO

Boite Service (L x l x h) : 140x120x225

Nombre d'unités par boite : 100

Gencod boite: 3760124502763

Poids net : 1,00 kg

Poids brut : 1,21 kg

29 boites service/couche - 10 couches/palette – 290 boites service/palette

DLUO technique : 9 mois - DLUO résiduelle : 6 mois dans un endroit frais et sec <25°C

pH : 3,5 +/- 0,2

Acidité (en acide acétique) : 0,53% +/- 0,2

Sauce prête à l'emploi pour l'accompagnement de produits élaborés

	<b>Valeur</b>	<b>Méthode</b>
E. Coli beta glucuronidase +	<10	NF ISO 16649-2
Entérobactéries à 30°C	<1000	NFV 08-054
Levures et moisissures	<100	NFV 08-059
Listeria monocytogenes	Absence/25g	AES 10/03-09/00
Flore mésophile à 30°C	<100 000	NF EN ISO 48 33
Salmonelle	Absence/25g	MSRV 12/05-464
		Validée NF ISO 16140

Protéines : 0.9g

Sel : 2.6g

Glucides : 2.8g

Valeur énergétique : 299Kcal/1253kJ

Dont sucres : 2.6g

Matières grasses : 31.6g

Dont acides gras saturés : 2.8g

#### **CONFIDENTIEL**

Les informations contenues dans cette fiche technique sont conformes à nos connaissances actuelles sur la législation.

Les utilisateurs devront s'assurer, lors de leurs tests, de la conformité avec la réglementation sur leurs propres produits.

Cette fiche technique annule et remplace la version précédente.