



PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

SAUCE MAYONNAISE LEGERE EN COUPELLE 20GR AMB

SAUCE MAYONNAISE LEGERE ILOU COUPELLE 20GR

Code Article: 22401LMAY20

Code Douane: 21039090

FICHE TECHNIQUE

Création: 07/06/2022

Mise à jour: 24/10/2024

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Sauce mayonnaise émulsionnée en coupelle.

Saveur / Goût	Œuf et moutarde	Tolérance(s)	/
Texture	Nappante	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 9 mois dans un endroit frais et sec <25°C

AMBIANT

CONSEILS D'UTILISATION

Sauce prête à l'emploi. Accompagne tapas, frites et tout autres produits à dipper.

INGREDIENTS

Eau, huile de colza 30%, **moutarde** de Dijon (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, antioxydant : **sulfites** de potassium, acidifiant : acide citrique), jaune d'**œuf**, amidon modifié de pomme de terre, vinaigre, sucre, sel, acidifiant : E270, épaississant : E415, conservateur : E202, colorant : E160a.

Allergène(s): Anhydride sulfureux et sulfites, Moutarde, Œufs.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: France - Code emballer: EMB 35041 A

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1311	Energie (kcal)	313
Matières grasses (g)	31,4	dont acides gras saturés (g)	3,6
Glucides (g)	6,6	dont sucres (g)	2,9
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	0,8
Sel (g)	2,3		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Escherichia coli beta glucuronidase +	< 10 ufc/g	Entérobactéries à 30°C	< 1 000 ufc/g
Levures et moisissures	< 100 ufc/g	Listeria monocytogenes	<10 ufc/g
Salmonelle	Absence dans 25 g	Flore mésophile à 30°C	< 100 000 ufc/g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 128 coupelles		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Film inférieur coupelle en PVC/PE, film opercule coupelle en PET/PE	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	13760124506393	/
Poids net (Kg)	20 g (+/- 1,8 g)	2,56	410
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	2,93	494
Dimensions L x l x h (mm)	Ø 50 (+/- 2) ; profondeur : 23 (+/- 2)	292 x 192 x 140	1200 x 800 x 1710
EAN 128	/	NON	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	20480	16	10	160

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.