

LA VRAIE MAYONNAISE TRAITEUR BELGE AVEC DES ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES AU SOL

1 L – EAN 54 200532 0661 0

3 L – EAN 54 200532 0670 2

10 L – EAN 54 200532 0173 8

FICHE TECHNIQUE – 10/09/2019

Ingrédients : huile de colza (78,6%), jaune d'œuf issu d'œufs de poules élevées au sol 7,5%, vinaigre, **moutarde** (eau, vinaigre, graines de **moutarde**, acidifiant: acide citrique, épice), sel, sucre, amidon modifié, épaissant: gomme guar, antioxydant: calcium disodium EDTA, extrait d'épice.

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	3039 kJ 739 kcal
Glucides	1,4 g
- Dont sucres	1,2 g
Matières grasses	80,7 g
- Dont acides gras saturés	6,6 g
Protéines	1,3 g
Sel	1,2 g

Allergeneninformatie

Gluten	-
- Blé	-
- Seigle	-
- Orge	-
- Avoine	-
- Epeautre	-
- Kamut	-
Crustacés	-
Œufs	+
Poisson	-
Arachides (cacahuètes)	-
Soja	-
Lait	-
Fruits à coques	-
- Amandes	-

LA VRAIE MAYONNAISE TRAITEUR BELGE AVEC DES ŒUFS DE POULES ÉLEVÉS AU SOL

1 L – EAN 54 200532 0661 0

3 L – EAN 54 200532 0670 2

10 L – EAN 54 200532 0173 8

FICHE TECHNIQUE – 10/09/2019

- Noisettes	-
- Noix	-
- Noix de cajou	-
- Noix de pécan	-
- Noix de Brésil	-
- Pistaches	-
- Noix de Macadamia et noix de Queensland	-
Céleri	-
Moutarde	+
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites (E220-E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litres exprimées en SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

Aanvullende allergenen

Lactose	-
Cacao	-
Glutamate (E620-E625)	-
Poulet	-
Coriandre	-
Mais	+
Legumineuse	-
Bœuf	-
Porc	-
Carotte	-
Viande	-
Colorants AZO	-

LA VRAIE MAYONNAISE TRAITEUR BELGE AVEC DES ŒUFS DE POULES ÉLEVÉS AU SOL

1 L – EAN 54 200532 0661 0

3 L – EAN 54 200532 0670 2

10 L – EAN 54 200532 0173 8

FICHE TECHNIQUE – 10/09/2019

Conditions de stockage

Le produit fini doit être conservé à température ambiante et ne peut pas être congelé.

GMO étiquetage

Le produit fini ne contient pas d'organisme génétiquement modifié et n'est pas fabriqué avec des matières premières d'origine génétiquement manipulée.

Information supplémentaire sur l'emballage

Les mentions supplémentaires	Oui/non
"avec édulcorant(s)" La mention dans la dénomination	Non
"avec sucre(s) et édulcorant(s)" La mention dans la dénomination	Non
"Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants"	Non

Processus de production

L'étape 1: la préparation de la phase aqueuse

- Peser les matières premières
- Mélanger la composition

L'étape 2: le processus de production

- Dosage volumétrique de la phase aqueuse, de l'huile végétale et du jaune œuf
- Émulsionner la composition
- Homogénéiser la composition

L'étape 3: le processus de remplissage

- Remplissage volumétrique dans l'emballage
- Fermer, étiquetter, dater et emballer

LA VRAIE MAYONNAISE TRAITÉUR BELGE AVEC DES ŒUFS DE POULES ÉLEVÉS AU SOL

1 L – EAN 54 200532 0661 0

3 L – EAN 54 200532 0670 2

10 L – EAN 54 200532 0173 8

FICHE TECHNIQUE – 10/09/2019

Spécifications du produit

Matières premières et emballages primaires

Pour chaque matière première/emballage, une spécification approuvée est présente. Chaque livraison de la matière première/emballage doit être conforme à la spécification approuvée.

Paramètres physico-chimiques

Paramètre	Valeur	Min/max
pH	3,75	± 0,3
% sel	1,25	± 0,3
% acide	0,45	± 0,3

Paramètres microbiologiques

Paramètres	Cibles (/g)	Tolerances (/g)	À DLUO (/g)
Germes totaux (30°C)	3x10 ³	3x10 ⁵	3x10 ⁷
Lactobacilles	3x10 ³	3x10 ⁴	3x10 ⁷
Moisissures	3x10 ²	3x10 ³	Pas de formation de moisissure visible
Levures	3x10 ³	3x10 ⁴	3x10 ⁵

L'information dans ce document est considérée comme correcte et donnée en toute confiance, à la date mentionnée ci-dessus.