

	Rédacteur : Alice NOCQUET	Fiche technique <i>Specification</i>	Réf. : FT/90
		Mayonnaise à l'huile d'avocat <i>Mayonnaise with avocado oil</i>	Créé le : 04/06/2020
			Modifié le :
			Version n° : 1

Dénomination légale <i>Legal name</i>	Mayonnaise à l'huile d'avocat <i>Mayonnaise with avocado oil</i>
Ingrédients <i>Ingredients</i>	Huile de tournesol 61 %, huile vierge d'avocat 15%, moutarde de Dijon (eau, graines de moutarde , vinaigre, sel), jaune d' œuf de plein air français (7%), vinaigre, eau, jus de citron, sel, poivre blanc, paprika, curcuma, épaississant : gomme de xanthane. <i>Sunflower oil 61%, virgin avocado oil 15%, Dijon mustard (water, mustard seeds, vinegar, salt), French free-range egg yolk (7%), vinegar, water, lemon juice, salt, white pepper, paprika, turmeric, thickener agent : xanthan gum.</i>
Conservation <i>Preservation</i>	<u>Avant ouverture</u> : à conserver à l'abri de la lumière, à température ambiante inférieure à 25°C <u>Après ouverture</u> : à conserver au réfrigérateur pendant 1 mois <i>Before opening</i> : store away from light, at room temperature below 25°C <i>After opening</i> : Keep refrigerated for 1 month

Conditionnement <i>Packaging</i>	Pot de 135g <i>135g jar</i>
DDM (Date de Durabilité Minimale) <i>BBD (Best Before Date)</i>	12 mois <i>12 months</i>
Alimentarité <i>Food grade</i>	Oui - conformément à la réglementation en vigueur <i>Yes - in accordance with applicable regulations</i>

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g de produit) <i>Nutrition facts</i> <i>(per 100 g of product)</i>	Energie / Energy : 2969 kJ / 722 kcal Matières grasses / Fat : 79 g dont acides gras saturés / of which saturates 9.5 g Glucides / Carbohydrates : 0 g dont sucres / of which sugars : 0 g Protéines / Protein : 1.8 g Sel / Salt : 0.81g
---	---

	Rédacteur : Alice NOCQUET	Fiche technique <i>Specification</i>	Réf. : FT/90
		Mayonnaise à l'huile d'avocat <i>Mayonnaise with avocado oil</i>	Créé le : 04/06/2020
			Modifié le :
			Version n° : 1

Caractéristiques <i>Specifications</i>	Valeurs <i>Values</i>
Organoleptiques <i>Organoleptic</i>	
Aspect <i>Appearance</i>	Texture veloutée, vert clair <i>Creamy texture, light green</i>
Goût – odeur <i>Taste and smell</i>	Avocat <i>avocado</i>
Physico-chimiques <i>Physical chemistry</i>	
pH	3.55 / 3.95
Microbiologie <i>Microbiology</i>	
Levures par g <i>Yeast per g</i>	< 10
Moisissures par g <i>Molds per g</i>	< 10
Microorganismes aérobies 30°C par g <i>Aerobic microorganims 30°C per g</i>	< 5000
Flore lactique par g <i>Lactic flora per g</i>	< 5000
<i>Listeria monocytogenes</i> dans 25 g	Absence
<i>Salmonella</i> dans 25 g	Absence

	Présence dans le produit <i>Presence in the product</i>	Risque de contamination croisée <i>Risk of cross contamination</i>
Allergènes <i>Allergens</i>	Oeuf, moutarde <i>Egg, mustard</i>	Mayonnaise conditionnée dans un atelier qui utilise des fruits à coque, des graines de sésame, des céréales, du soja. <i>Mayonnaise bottled in a factory handling nuts, sesame seeds, cereals, soybean.</i>