

	Rédacteur : Alice NOCQUET	Fiche technique <i>Specification</i>	Réf. : FT/87
		Mayonnaise traditionnelle <i>Traditional mayonnaise</i>	Créé le : 04/06/2020 Modifié le : 28/02/2022 Version n° : 2
Motif de révision : ajout format 270g, MAJ recette, valeurs nutri			

Dénomination légale <i>Legal name</i>	Mayonnaise traditionnelle <i>Traditional mayonnaise</i>
Ingrédients <i>Ingredients</i>	Huile de tournesol 75 %, jaune d' œuf de plein air français (9.6%), moutarde de Dijon 7% (eau, graines de moutarde , vinaigre d'alcool, sel), vinaigre d'alcool, eau, jus de citron, sel de Guérande, poivre blanc, paprika, curcuma. <i>Sunflower oil 75%, French free-range egg yolk (9.6%), Dijon mustard 7% (water, mustard seeds, vinegar, salt) vinegar, water, lemon juice, Guérande salt, white pepper, paprika, turmeric.</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 270g 270g jar
DDM (Date de Durabilité Minimale) <i>BBD (Best Before Date)</i>	12 mois 12 months
Alimentarité <i>Food grade</i>	Oui - conformément à la réglementation en vigueur Yes - in accordance with applicable regulations

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g de produit) <i>Nutrition facts</i> <i>(per 100 g of product)</i>	Energie / Energy : 2940 kJ / 715 kcal Matières grasses / Fat : 78 g dont acides gras saturés / of which saturates 8.2 g Glucides / Carbohydrates : 0 g dont sucres / of which sugars : 0 g Protéines / Protein : 2 g Sel / Salt : 0.75g
---	---

	Rédacteur : Alice NOCQUET	Fiche technique <i>Specification</i>	Réf. : FT/87
		Mayonnaise traditionnelle <i>Traditional mayonnaise</i>	Créé le : 04/06/2020 Modifié le : 28/02/2022 Version n° : 2
Motif de révision : ajout format 270g, MAJ recette, valeurs nutri			

Caractéristiques <i>Specifications</i>	Valeurs <i>Values</i>
Organoleptiques <i>Organoleptic</i>	
Aspect <i>Appearance</i>	Texture veloutée, jaune clair <i>Creamy texture, light yellow</i>
Goût – odeur <i>Taste and smell</i>	Mayonnaise <i>Mayonnaise</i>
Physico-chimiques <i>Physical chemistry</i>	
pH	3.55 à 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 du lait et du gluten. <i>Mayonnaise bottled in a factory handling milk and cereals.</i>