


Identification produit / Product identification

Nom produit / Product name	Mayonnaise à la moutarde d'Orléans Onctueuse / Orleans Creamy Mustard Mayonnaise	
Aspect-Texture / Texture	Fine, onctueuse, enveloppe de graines de moutarde visible / Delicate, smooth, visible mustard seeds	
Couleur / Colour	Blanche avec des grains / White with mustard seeds	
Odeur / Smell	Caractéristique mayonnaise / Characteristic mayonnaise	
Goût / Taste	Légèrement acidulé / Slightly acidic	
Conditionnement / Packaging	Pot verre / Glass jar	
Poids net total / Total Net weight	22 g	
Code Produit	EAN UVC	
MAY01022CRN1	3165350001071	13165350001078

Ingédients / Ingredients

Huile de tournesol, jaune d'œuf 7% (issu de poules élevées en plein air), vinaigre de vin blanc Martin-Pouret (sulfites), eau, moutarde (eau, graines de moutarde du Val de Loire, vinaigre, sel de Guérande, acidifiant : acide citrique, curcuma, arômes naturels, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : disulfite de potassium), sel, sucre, extrait de romarin.

Sunflower oil, egg yolk (from free-range hens), white wine vinegar (sulphites), water, mustard (water, mustard seeds from the Loire Valley, vinegar, Guérande salt, acidifier: citric acid, turmeric, natural flavours, antioxidant: ascorbic acid, preservative: potassium disulphite), salt, sugar, rosemary extract.

Données techniques / Technical characteristics

Solubilité / Solubility	Hydrodispersible
OGM / GMO	Non étiquetable / No labelling
Ionisation / Ionization	Ce produit et aucun de ses ingrédients n'ont subi de traitement ionisant This product and none of its ingredients have been ionised
DDM / Shelf life	18 mois / 18 months
Conservation / Storage	Température ambiante / Cool and dry place
Conservation après ouverture / conservation after opening	À conserver au réfrigérateur, à consommer de préférence dans les 10 jours qui suivent Refrigerate after opening, best consumed within 10 days
Mode d'emploi / User guide	Assaisonnement des aliments / Food seasoning

Allergènes / Allergens

Moutarde / Sulfites / Œuf
Mustard / Sulphites / Eggs

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

pH	Le pH du vinaigre <3.5 ne permet pas le développement de germes pathogènes The pH of vinegar <3.5 does not allow the development of pathogenic germs
-----------	---

Déclaration nutritionnelle pour 100 g / Nutritional declaration per 100 g

Energie / Energy	2788 kJ / 678 kcal
Protéines / Proteins	1.4 g
Matières grasses / Fat dont acides gras saturés / of which saturated	74 g 9.5 g
Glucides / Carbohydrates dont sucres / of which sugars	0.6 g 0.5 g
Sel / Salt	1.6 g

Informations logistiques / Logistical information

UVC (Nb)	80	Couches / Palette (Nb)	6	DIMENSIONS	
Carton / Couche (Nb)	20	Cartons / Palette (Nb)	120	UVC (cm)	4.4 X 3.9
UVC / Couche (Nb)	1600	UVC / Palette (Nb)	9600	CARTON (cm)	24 X 16.6 X 19.6
Poids Brut UVC (Kg)	0.075	Poids Net UVC (Kg)	0.022	PALETTE (cm)	80 X 120 X 132
Poids Brut Carton (Kg)	6.13	Poids Net CARTON (Kg)	1.76		
Poids BRUT PALETTE (Kg)	745.6				