


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 graines de moutarde / White with mustard seeds	
Odeur / Smell	Caractéristique mayonnaise / Characteristic mayonnaise	
Goût / Taste	Moutardée, vinaigrée, œufs / Mustard, vinegar, eggs	
Conditionnement / Packaging	Seau plastique / plastic bucket	
Poids net total / Total Net weight	3kg	
Code Produit	EAN UVC	
MAY012700RON1	3165350001088	13165350001085

Ingédients / Ingredients

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

rapeseed 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 flavors, antioxidant: ascorbic acid, preservative: potassium disulphite), salt, sugar, rosemary extract.

Données techniques / Technical characteristics

Solubilité / Solubility	Non
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	6 mois / 6 months
Conservation / Storage	Température ambiante / Cool and dry place
Conservation après ouverture / conservation after opening	À conserver au réfrigérateur / Keep refrigerated
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	74 g
dont acides gras saturés / of which saturated	9.5 g
Glucides / Carbohydrates	0.6 g
dont sucres / of which sugars	0.5 g
Sel / Salt	1.6 g

Informations logistiques / logistical Information

UVC (Nb)	1	Couches / Palette (Nb)	8	DIMENSIONS	
Carton / Couche (Nb)	NA	Cartons / Palette (Nb)	NA	UVC (cm)	NA
UVC / Couche (Nb)	25	UVC / Palette (Nb)	200	CARTON (cm)	NA
Poids Brut UVC (Kg)	2.84	Poids Net UVC (Kg)	2.7	PALETTE (cm)	120 X 80
Poids Brut Carton (Kg)	NA	Poids Net CARTON (Kg)	NA		
Poids BRUT PALETTE (Kg)	593				